CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

easyTOUCH

RUS

Руководство пользователя

Перевод оригинала

Содержание

1 Общие сведения 5

- ► Заявление о соответствии нормам ЕС согласно Директивы 2006/42/EG, Приложение II A 6
- ► Защита окружающей среды 9
- ► Идентификация Вашего пароконвектомата 10
- ► О данном руководстве пользователя 13

2 Устройство и принцип действия 15

- ► Цель применения Вашего пароконвектомата 16
- ► Устройство и принцип действия пароконвектомата 18
- ► Технические характеристики OES 22
- ► Технические характеристики OGS 26
- ► Технические характеристики OEB 29
- ► Технические характеристики OGB 33

3 Указания по безопасности 36

- ► Основополагающие инструкции по технике безопасности 37
- ► Предупредительные указатели на пароконвектомате 38
- ► Обзор возможных опасностей 40
- ► Опасности и меры предосторожности 43
- ► Предохранительные устройства 47
- ► Требования к персоналу, рабочие места 50
- ► Средства индивидуальной защиты 51

4 Структура меню сенсорной экранной панели 52

4.1 Рабочие меню 53

- ► Структура рабочих меню 54
- ► Меню пуска 56
- ► Экранное меню "Приготовление блюд" 57
- ► Экранное меню Press&Go 60
- ► Экранное меню "Регенерирование" 61
- ► Экранное меню Очистка 63

4.2 Книга рецептов 64

- ► Структура меню книги рецептов 65
- ► Экранное меню Избранное 67
- ► Экранное меню Группы рецептов блюд 69
- ► Экранное меню "Рецепты блюд" 72

4.3 Настройки 74

- ► Экранное меню Настройки 75
- ► Экранное меню Общие настройки 76
- ► Экранное меню Импорт/экспорт 78
- ► Экранное меню easySystem 79
- ► Экранное меню Резервное копирование/Восстановление 80

5 Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью! 81

5.1 Первые шаги по управлению 82

- ► Включение / выключение пароконвектомата 83

	► Приготовление блюд при помощи функции Press&Go	85
5.2	**Приготовление блюд**	**87**
	► Основной технологический цикл при приготовлении блюда	88
	► Ввод программы готовки	89
	► Ввод программы готовки дельта-T	91
	► Приготовление блюд	93
	► Ручное пропаривание во время приготовления блюда	96
	► Использование для приготовления блюд свободных лотков	97
5.3	**Регенерирование**	**99**
	► Основной технологический цикл при регенерировании	100
	► Ввод данных программы регенерирования	101
	► Регенерирование	102
	► Использование при регенерировании свободных лотков	105
5.4	**Так выполняются работы в аварийном режиме**	**107**
	► Основной технологический цикл в аварийном режиме	108
5.5	**Работа с книгой рецептов**	**109**
	► Вызов рецепта блюда из книги рецептов	110
	► Создание рецепта блюда	112
	► Изменить название и изображение рецепта блюда	113
	► Удаление рецепта блюда из книги рецептов	114
	► Сохранить / удалить рецепт блюда в/из Избранного	115
	► Создание новой группы рецептов блюд	117
	► Изменить название и изображение группы рецептов блюд	118
	► Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд	119
	► Удаление группы рецептов блюд	121
6	**Программы готовки Вашего пароконвектомата**	**122**
	► Пропаривание	123
	► Горячий пар	125
	► Горячий воздух	126
	► Регенерирование	127
	► Измерение температуры внутри продукта	129
	► Приготовление дельта-T	131
	► ecoCooking	133
	► Ночная готовка	134
7	**Использование программ готовки**	**137**
	► Гарниры	138
	► Рыба	139
	► Мясо, птица, дичь	140
	► Хлебобулочные изделия	142
8	**Очистка и техническое обслуживание**	**143**
	► План очистки и технического обслуживания	144
	► Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	148
	► Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	151
	► Опорожнение и промывка парогенератора	153
	► Чистящие средства	154
	► Устранение ошибок	155
	► Устранение неисправностей - нарушений в работе	158

9 Так Вы обеспечите правильное выполнение работ! 160

- ► Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- ► Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов) 163
- ► Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах) 165
- ► Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов 167
- ► Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169
- ► Загрузка напольных аппаратов 173
- ► Хранение зонда для измерения температуры внутри продукта в настольных аппаратах 175
- ► Хранение зонда для измерения температуры внутри продукта в напольных аппаратах 176
- ► Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах 178
- ► Демонтаж и установка всасывающего кожуха в напольных аппаратах 180
- ► Удаление и установка крышки USB-порта 182
- ► Оборудование для гриля (только в настольных аппаратах) 183
- ► Очистка двойной стеклянной двери 185
- ► Очистка гигиенического съемного уплотнения 187
- ► Очистка байпасного измерительного отверстия 189
- ► Очистка поддона для удаления влаги 192
- ► Опорожнение поддона для сбора конденсата загрузочной тележки 194
- ► Очистка ротора 196
- ► Замена канистры с чистящим средством CONVOClean forte 197
- ► Замена канистры с чистящим средством CONVOCare 198

1 Общие сведения

Назначение данной главы

В данной главе мы представим Вашему вниманию информацию по идентификации Вашего пароконвектомата и работе с данным руководством.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Заявление о соответствии нормам ЕС согласно Директивы 2006/42/EG, Приложение II A	6
Защита окружающей среды	9
Идентификация Вашего пароконвектомата	10
О данном руководстве пользователя	13

Заявление о соответствии нормам ЕС согласно Директивы 2006/42/EG, Приложение II A

Производитель

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstrasse 35
82436 Eglfing
Германия

Состояние введения в оборот

Данное Заявление относится только к машине в том состоянии, в котором она была введена в оборот; установленные конечным пользователем в последующем детали и/или дополнительно предпринятые изменения не учитываются. Заявление теряет свою силу, если машина переделывается или изменяется без согласования.

Аппараты

Действие данного заявления о соответствии распространяется на следующие пароконвектоматы:

Электрические аппараты OES ...	**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
Электрические аппараты OEB ...	**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
Газовые аппараты OGS ...	**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
Газовые аппараты OGB ...	**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**

Заявление о соответствии требованиям Директив

Производитель заявляет, что вышеуказанные изготовленные им пароконвектоматы соответствуют требованиям Директивы 2006/42/EG (Директива по машинному оборудованию, Официальный бюллетень ЕС L 157/24 от 9.6.2006), а также следующих Директив.

Задачи по защите Директивы 2006/95/EG (Директива по оборудованию низкого напряжения, Официальный бюллетень ЕС L 374/10 от 27.12.2006) выполняются согласно Приложения I, № 1.5.1 Директивы по машинному оборудованию.

Соответствие электрических аппаратов требованиям дополнительных Директив

Электрические аппараты соответствуют требованиям следующих европейских Директив:

2004/108/EG Официальный бюллетень ЕС L 390/24 от 31.12.2004	RoHS 2002/95/EG Официальный бюллетень ЕС L 37/19 от 13.2.2003

Соответствие газовых аппаратов требованиям дополнительных Директив

Газовые аппараты соответствуют требованиям следующих европейских Директив:

2004/108/EG Официальный бюллетень ЕС L 390/24 от 31.12.2004	2009/142/EG Официальный бюллетень ЕС L 330/10 от 16.12.2009	RoHS 2002/95/EG Официальный бюллетень ЕС L 37/19 от 13.2.2003

Выполненные проверки образцов электрических аппаратов

Были выполнены следующие проверки образцов:

Место испытаний **Испытание ЭМС:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Deutschland

- Протокол № E24731-00-00KA, E31744-00-00KA
- Код № BNetzA-bS EMV-07/61-07

Место испытаний **Электрическая безопасность**

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland

- Протокол № 028-70072074-000
- Регистрационный № сертификата Z1A 04 10 18434 017

Место испытаний **Водотехнические испытания:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütlistr. 44, 8027 Zürich, Schweiz

- Протокол № / Сертификат № 0408-4858

Выполненные проверки образцов газовых аппаратов

Были выполнены следующие проверки образцов:

Место испытаний **Испытание ЭМС:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Deutschland

- Протокол № E32636-00-00KA
- Код № BNetzA-bS ENV-07/61-07

Место испытаний **Водотехнические испытания:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütlistr. 44, 8027 Zürich, Schweiz

- Протокол № / Сертификат № 0408-4858

Место испытаний **Газотехнические испытания** и **электрическая безопасность:**

Kiwa Gas Technology B.V., Wilmersdorf 50, 7327 AC Apeldoorn, Niederlande

- Протокол № 0063/E1165/176324
- Код № 0063BP3324

Управление качеством и экологический менеджмент

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH применяет сертифицированную систему управления качеством согласно ISO 9001:2008 и сертифицированную систему экологического менеджмента согласно ISO 14001:2004.

Место испытаний системы управления качеством и системы экологического менеджмента: TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland

- Протокол № 70007041
- Регистрационный № сертификата 12100/104 14754 TMS

Уполномоченный по документации

Уполномоченный по составлению технической документации согласно Приложения II A № 2 Директивы 2006/42/EG

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Гизела Розенкранц (Gisela Rosenkranz), Отдел технической документации, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland

Eglfing, 29.12.2009

ppa. Lutz Riefenstein
Bereichsleiter Technik / General Manager Engineering

Защита окружающей среды

Общее заявление

Ожидания наших клиентов, законодательные положения и нормативные инструкции, а также репутация нашей компании определяют качество и принципы сервисного обслуживания всех производимых нами изделий.

Благодаря используемому нами экологическому менеджменту мы обеспечиваем соблюдение всех законов и постановлений, связанных с охраной окружающей среды, а также взяли на себя обязательство по непрерывному дальнейшему совершенствованию наших усилий в области экологической безопасности.

Чтобы гарантировать производство высококачественной продукции, а также обеспечить достижение наших целей в области экологической безопасности, нами была разработана система менеджмента качества и экологического менеджмента.

Данная система соответствует требованиям стандартов ISO 9001:2008 и ISO 14001:2004.

Методы экологической защиты

Применяются следующие методы:

- Использование полностью компостируемых заполнителей
- Использование изделий, соответствующих требованиям директивы RoHS
- Многократное использование транспортной картонной тары
- Рекомендация по применению и использование чистящих средств, поддающихся биологическому разложению
- Вторичное использование отходов электроники
- Экологически безвредная утилизация отработанных аппаратов усилиями производителя

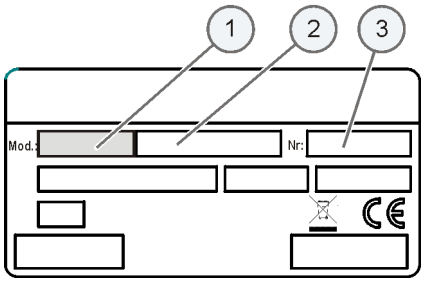
Встаньте вместе с нами на защиту окружающей среды.

Идентификация Вашего пароконвектомата

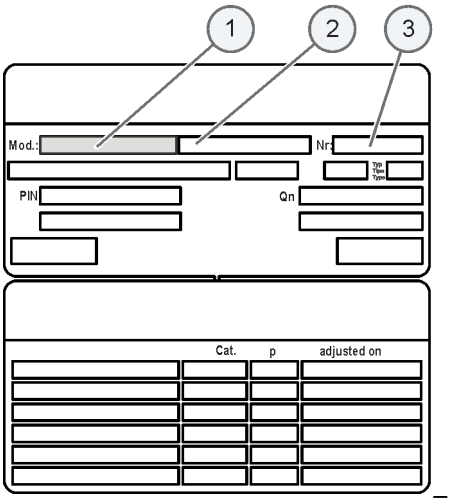
Расположение и исполнение фирменной таблички

При помощи фирменной таблички Вы можете идентифицировать Ваш пароконвектомат. Фирменная табличка расположена с левой стороны пароконвектомата.

Фирменная табличка на электрических аппаратах имеет следующее исполнение:



Фирменная табличка на газовых аппаратах имеет следующее исполнение:



В следующей таблице перечислены позиции фирменной таблички, которые следует учитывать:

Номер позиции	Значение
1	Торговое название
2	Номер артикула
3	Серийный номер

Структура торгового наименования

Определяющее значение для идентификации Вашего аппарата имеет структура торгового наименования (1) на обеих фирменных табличках:

Компоненты торгового наименования	Значение
Буквенные символы	
1. позиция	O = Эко (всегда)
2. позиция	E = электрический аппарат
	G = газовый аппарат
3. позиция	B = аппарат с парогенератором
	S = аппарат с системой впрыска
Цифры	
xx.yy	Размер аппарата

Идентификация по данным на дисплее

Если фирменная табличка уже не может быть прочитана или исчезла, данные пароконвектомата могут быть вызваны на его дисплей.

Настольные аппараты

Используйте торговое наименование фирменной таблички и следующую таблицу для идентификации Вашего настольного аппарата:

Модель	Тип	Количество лотков		Опциональные лотки	
		1/1 GN	2/1 GN	Форма для выпечки 600 x 400	Количество тарелок
OES 6.10	Электрический аппарат с системой впрыска	7	-	5	20
OGS 6.10	Газовый аппарат с системой впрыска	7	-	5	20
OEB 6.10	Электрический аппарат с парогенератором	7	-	5	20
OGB 6.10	Газовый аппарат с парогенератором	7	-	5	20
OES 6.20	Электрический аппарат с системой впрыска	14	7	12	42
OGS 6.20	Газовый аппарат с системой впрыска	14	7	12	42
OEB 6.20	Электрический аппарат с парогенератором	14	7	12	42
OGB 6.20	Газовый аппарат с парогенератором	14	7	12	42
OES 10.10	Электрический аппарат с системой впрыска	11	-	7	32
OGS 10.10	Газовый аппарат с системой впрыска	11	-	7	32
OEB 10.10	Электрический аппарат с парогенератором	11	-	7	32
OGB 10.10	Газовый аппарат с парогенератором	11	-	7	32
OES 10.20	Электрический аппарат с системой впрыска	22	11	18	63
OGS 10.20	Газовый аппарат с системой впрыска	22	11	18	63
OEB 10.20	Электрический аппарат с парогенератором	22	11	18	63
OGB 10.20	Газовый аппарат с парогенератором	22	11	18	63

Напольные аппараты

Используйте торговое наименование фирменной таблички и следующую таблицу для идентификации Вашего напольного аппарата:

Модель	Тип	Количество лотков		Опциональные лотки	
		1/1 GN	2/1 GN	Форма для выпечки 600 x 400	Количество тарелок
OES 12.20	Электрический аппарат с системой впрыска	24	12	10	59 или 74
OGS 12.20	Газовый аппарат с системой впрыска	24	12	10	59 или 74

Модель	Тип	Количество лотков		Опциональные лотки	
		1/1 GN	2/1 GN	Форма для выпечки 600 x 400	Количество тарелок
OEB 12.20	Электрический аппарат с парогенератором	24	12	10	59 или 74
OGB 12.20	Газовый аппарат с парогенератором	24	12	10	59 или 74
OES 20.10	Электрический аппарат с системой впрыска	20	-	17	50 или 61
OGS 20.10	Газовый аппарат с системой впрыска	20	-	17	50 или 61
OEB 20.10	Электрический аппарат с парогенератором	20	-	17	50 или 61
OGB 20.10	Газовый аппарат с парогенератором	20	-	17	50 или 61
OES 20.20	Электрический аппарат с системой впрыска	40	20	17	98 или 122
OGS 20.20	Газовый аппарат с системой впрыска	40	20	17	98 или 122
OEB 20.20	Электрический аппарат с парогенератором	40	20	17	98 или 122
OGB 20.20	Газовый аппарат с парогенератором	40	20	17	98 или 122

Особенности управления отдельных типов аппаратов

В следующей таблице представлен обзор особенностей управления отдельных типов аппаратов:

Модель	Тип	Рабочая операция	Соблюдать следующее!
OEB или OGB	Аппараты с парогенератором	ежедневно при включении	Необходимо ежедневно производить опорожнение и промывку парогенератора: *Опорожнение и промывка парогенератора* на странице 153
Настольные аппараты	все модели	Загрузка	▪ Лотки на навесных решетках *Демонтаж и установка навесных решеток (только для настольных аппаратов)* на странице 165 *Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов* на странице 167 ▪ с использованием стеллажной тележки *Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки* на странице 169
Напольные аппараты	все модели	Загрузка	всегда при помощи загрузочной тележки: *Загрузка напольных аппаратов* на странице 173
Напольные аппараты	все модели	Предварительный разогрев	предварительный разогрев всегда производить с установленной защитной перегородкой для предварительного разогрева *Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов)* на странице 163

О данном руководстве пользователя

Назначение

Данное руководство пользователя дает ответы на следующие вопросы:
- Для приготовления каких пищевых продуктов подходит пароконвектомат?
- Какие специальные способы готовки возможны при помощи пароконвектомата?
- Как реализованы отдельные способы готовки в пароконвектомате?

Данное руководство пользователя помогает освоить следующие виды работ:
- Ввод данных программы готовки
- Работа с книгой рецептов
- Выполнение настроек
- Загрузка пароконвектомата
- Извлечение готовой продукции
- Очистка пароконвектомата
- Переналадка пароконвектомата

Целевые группы

Данное руководство пользователя рассчитано на следующие целевые группы:

Название целевой группы	Квалификация	Выполняемые работы	Главы, которые следует прочитать перед выполнением работ
Повар	▪ Имеет специальное образование ▪ Знаком с положениями действующих в стране применения законов и постановлений о продовольственных товарах, а также санитарно-гигиенических законов и постановлений ▪ Должен вести документальный учет согласно HACCP ▪ Обучен управлению пароконвектоматом	▪ Ввод данных программы готовки ▪ Редактирование рецептов в книге рецептов ▪ Управление настройками ▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск программы готовки ▪ Извлечение готовой продукции	▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ Структура меню сенсорной экранной панели ▪ Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью! ▪ Программы готовки Вашего пароконвектомата ▪ Использование программ готовки
Оператор	▪ Прошел инструктаж ▪ Обучен управлению пароконвектоматом	▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск программы готовки ▪ Извлечение готовой продукции ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Переналадка пароконвектомата ▪ Некоторые мелкие работы по техническому обслуживанию	▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ Структура меню сенсорной экранной панели ▪ Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью! ▪ Программы готовки Вашего пароконвектомата ▪ Использование программ готовки ▪ Очистка и техническое обслуживание ▪ Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Структура документации, передаваемой покупателю

Документация на пароконвектомат, передаваемая покупателю, включает:
- Руководство по монтажу
- Руководство пользователя (данное руководство)
- Интегрированная в программное обеспечение служба помощи (фрагмент руководства пользователя)

Структура руководства пользователя

В следующей таблице дается описание содержания, назначения и целевых групп глав данного руководства:

Глава/раздел	Назначение	Целевая группа
Общие сведения	▪ Помогает Вам идентифицировать Ваш пароконвектомат ▪ Объясняет принцип работы с данным руководством пользователя	Повар Оператор
Устройство и принцип действия	▪ Описывает способы применения пароконвектомата по назначению ▪ Объясняет функции пароконвектомата и описывает места расположения его конструктивных элементов ▪ Обзорно представляет технические характеристики	Повар Оператор
Указания по безопасности	▪ Описывает все опасности, исходящие от пароконвектомата, и необходимые контрмеры **Вы должны обязательно внимательно прочитать данную главу!**	Повар Оператор
Структура меню сенсорной экранной панели	▪ Описание программной оболочки управления	Повар Оператор
Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!	▪ Содержит инструкции по выполнению основных операций управления пароконвектоматом на сенсорной экранной панели	Повар Оператор
Программы готовки Вашего пароконвектомата	▪ Описание программ готовки	Повар Оператор
Использование программ готовки	▪ Описание программ готовки на примерах	Повар Оператор
Очистка и техническое обслуживание	▪ Содержит план очистки ▪ Содержит план технического обслуживания, касающийся оператора ▪ Содержит инструкции по очистке	Повар Оператор
Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!	▪ Содержит инструкции по выполнению рабочих операций, постоянно необходимых при работе с пароконвектоматом	Повар Оператор

Изображение указаний по технике безопасности

Указатели по технике безопасности классифицированы по следующим уровням опасности:

Уровень опасности	Последствия	Вероятность
⚠ОПАСНО	Смерть/ тяжелые травмы (необратимые)	Прямая угроза
⚠ОСТОРОЖНО	Смерть/ тяжелые травмы (необратимые)	Потенциально возможны
⚠ВНИМАНИЕ	Легкие травмы (обратимые)	Потенциально возможны
Внимание	Материальный ущерб	Потенциально возможны

2 Устройство и принцип действия

Назначение данной главы

В данной главе представлено описание применения пароконвектомата по назначению, а также дается объяснение его функций.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Цель применения Вашего пароконвектомата	16
Устройство и принцип действия пароконвектомата	18
Технические характеристики OES	22
Технические характеристики OGS	26
Технические характеристики OEB	29
Технические характеристики OGB	33

Цель применения Вашего пароконвектомата

Применение по назначению

Пароконвектомат разрешено использовать только в соответствии с описанным ниже назначением:

- Пароконвектомат разработан и изготовлен исключительно для приготовления различных пищевых продуктов. Для этого используется пар, горячий воздух и горячий (перегретый) пар.
- Пароконвектомат предназначен исключительно для профессионального промышленного применения.
- Окружающая температура должна находиться в пределах от 4°C до 35°C.

Кроме того, применение пароконвектомата считается соответствующим его назначению, если дополнительно соблюдаются следующие условия:

- В целях предотвращения несчастных случаев и повреждений пароконвектомата владелец оборудования обязан проводить регулярное обучение персонала. К обслуживанию пароконвектомата допускаются только обученные специалисты.
- Инструкции производителя по эксплуатации и техническому обслуживанию пароконвектомата должны неукоснительно соблюдаться.

Максимально допустимая масса загрузки

В следующей таблице представлены значения максимально допустимой массы загружаемой в пароконвектомат продукции. Данные значения действительны при условии, что на каждый уровень загружается не более 15 кг продукции:

Максимально допустимая масса загрузки		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
GN (емкости, решетки, противни)								
на пароконвектомат	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
на лоток	[кг]	15	15	15	15	15	15	15
рабочий размер 600 x 400 (емкости, решетки, противни)								
с упаковкой	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
без упаковки	[кг]	15	15	15	15	15	15	15

Ограничения в применении

Должны соблюдаться следующие ограничения в применении:

- Запрещена эксплуатация пароконвектомата в токсичной или взрывоопасной атмосфере.
- Пароконвектомат разрешается эксплуатировать только при температурах окружающей среды от +4°C до +35°C.
- Пароконвектомат разрешается эксплуатировать только обученному персоналу.
- Пароконвектомат запрещается эксплуатировать вне зданий без соответствующей защиты от дождя и ветра.
- Пароконвектомат разрешается загружать только до соответствующего максимально допустимого предела.
- Эксплуатация пароконвектомата разрешается только при наличии и исправности всех предохранительных устройств.
- В пароконвектомате запрещается разогревать сухие порошкообразные или гранулированные продукты.
- В пароконвектомате запрещается разогревать легковоспламеняющиеся материалы с температурой воспламенения ниже 270 °C. К ним, например, относятся легковоспламеняющиеся масла, жиры, полотенца (салфетки).
- В пароконвектомате запрещается разогревать пищевые продукты в закрытых банках либо консервы.

Требования к персоналу

Должны соблюдаться следующие требования к персоналу:

- К эксплуатации пароконвектомата допускается только обученный персонал.
- Персонал обязан знать о возможных рисках и правилах поведения при обращении с тяжелыми грузами.

Требования к функциональной готовности пароконвектомата

Должны соблюдаться следующие требования к функциональной готовности пароконвектомата:

- Эксплуатация пароконвектомата разрешена только в том случае, если все предохранительные устройства исправно функционируют.
- Эксплуатация пароконвектомата разрешена только в том случае, если все кожухи машины или элементы обшивки надлежащим образом установлены на своих местах.

Требования к окружению пароконвектомата

Должны соблюдаться следующие требования к окружению пароконвектомата:

- Эксплуатация пароконвектомата запрещена, если он находится вблизи горючих газов или жидкостей.
- Запрещена эксплуатация пароконвектомата в токсичной или взрывоопасной атмосфере.
- Эксплуатация пароконвектомата на открытом воздухе допускается только при наличии навеса от дождя.
- Во избежание несчастных случаев пол в кухне должен быть сухим.
- Во время готовки пароконвектомат (газовый) запрещается перевозить в грузовом автомобиле.

Условия при проведении очистки

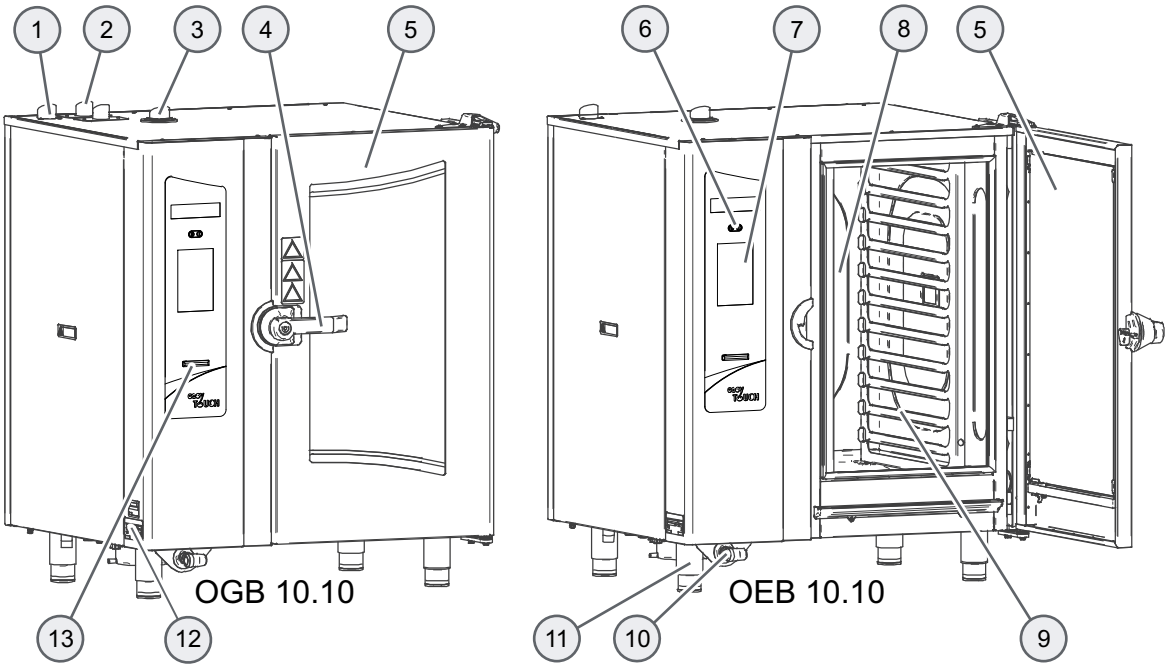
При проведении очистки должны соблюдаться следующие условия:

- Разрешено использовать только оригинальные чистящие средства.
- Для очистки запрещено применять высоконапорные очистители или водяную струю.
- Пароконвектомат запрещается обрабатывать кислотой или подвергать воздействию кислотных паров.

Устройство и принцип действия пароконвектомата

Устройство настольных аппаратов

На следующем рисунке представлен пример газового и электрического аппарата, репрезентативный для всей серии настольных аппаратов:



Компоненты настольных аппаратов и их функции

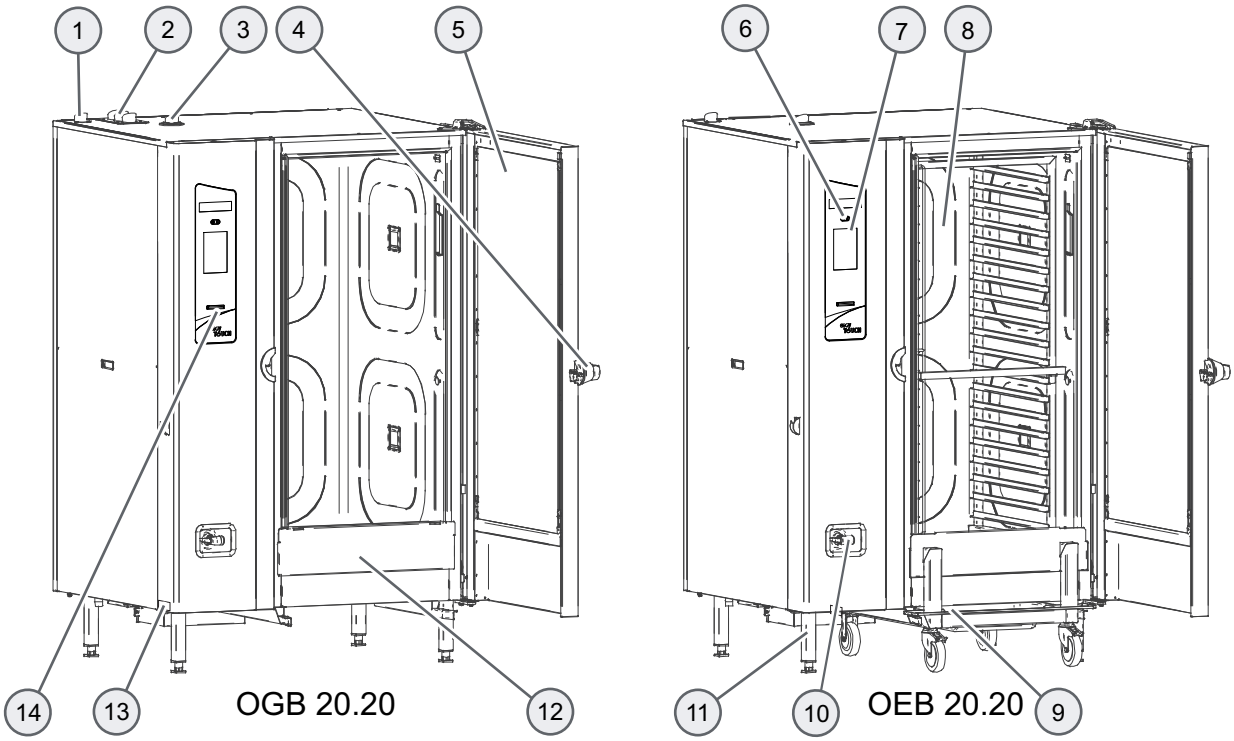
Компоненты настольных аппаратов выполняют следующие функции:

№	Наименование Изображение	Функция
1	Вытяжной патрубок	Управляет выпуском воздуха
2	Газоотводный патрубок	Только в газовых аппаратах (отводит отработанные газы): ▪ 1 газоотводный патрубок в аппаратах с системой впрыска ▪ 2 газоотводных патрубка в аппаратах с парогенератором
3	Устройство защиты от пониженного давления	Предотвращает образование пониженного давления в рабочей камере, например, при автоматической очистке (*система* CONVO-Clean)
4	Многофункциональная ("гигиеничная") дверная ручка	В зависимости от положения выполняет следующие функции: ▪ Вертикально вниз: Пароконвектомат закрыт, готов к работе ▪ Горизонтально: Пароконвектомат открыт, в режиме вентиляции ▪ 20 градусов выше горизонтальной плоскости: Пароконвектомат можно открыть Имеет следующие дополнительные функции: ▪ Функция закрывания до позиции режима вентиляции ▪ Возможно аварийное открывание в режиме вентиляции со стороны рабочей камеры ▪ Антибактериальное свойство за счет ионов серебра
5	Дверь рабочей камеры ("утапливаемая")	▪ Закрывает рабочую камеру во время процесса готовки. ▪ В целях экономии места, при открывании может быть сдвинута назад сбоку пароконвектомата.

№	Наименование Изображение	Функция
6		Производит включение и выключение пароконвектомата
7	Сенсорная экранная панель	Центральный блок управления пароконвектомата: ▪ Управление нажатием графических символов в экранных меню управления ▪ Индикаторы состояния
8	Рабочая камера	▪ В ней во время готовки размещается приготавливаемая продукция. ▪ В зависимости от модели имеет различное количество уровней для размещения лотков
9	Навесная решетка	Предназначена для размещения емкостей GN или противней
10	Ручной душ	▪ Служит для промывки рабочей камеры водой. ▪ Регулируется бесступенчато. ▪ После использования автоматически втягивается обратно в держатель.
11	Ножки аппарата	Регулируются по высоте для выравнивания пароконвектомата по горизонтали.
12	Фирменная табличка	Предназначена для идентификации пароконвектомата
13	Крышка USB-порта	Закрывает USB-порт аппарата.

Устройство напольных аппаратов

На следующем рисунке представлены примеры газового и электрического аппаратов, репрезентативные для всех напольных аппаратов:



Компоненты напольных аппаратов и их функции

Компоненты напольных аппаратов выполняют следующие функции:

№	Наименование Изображение	Функция
1	Вытяжной патрубок	Управляет выпуском воздуха
2	Количество газоотводных патрубков	Только в газовых аппаратах (отводит отработанные газы): ▪ 1 газоотводных патрубка: OGS 12.20 ▪ 2 газоотводных патрубка: OGB 12.20, OGS 20.10, 20.20 ▪ 3 газоотводных патрубка: OGB 20.10, 20.20
3	Устройство защиты от пониженного давления	Предотвращает образование пониженного давления в рабочей камере, например, при автоматической очистке (*система* CONVOClean)
4	Многофункциональная дверная ручка ("гигиеничная")	В зависимости от положения выполняет следующие функции: ▪ вертикально вниз: Пароконвектомат закрыт ▪ горизонтально: пароконвектомат открыт в режиме вентиляции; ▪ 20 градусов выше горизонтальной плоскости: Пароконвектомат можно открыть Имеет следующие дополнительные функции: ▪ Функция закрывания до позиции режима вентиляции ▪ Возможно аварийное открывание в режиме вентиляции со стороны рабочей камеры ▪ Антибактериальное свойство за счет ионов серебра
5	Дверь рабочей камеры ("утапливаемая")	▪ Закрывает рабочую камеру во время процесса готовки. ▪ В целях экономии места, при открывании может быть сдвинута назад сбоку пароконвектомата.
6		Производит включение и выключение пароконвектомата

№	Наименование Изображение	Функция
7	Сенсорная экранная панель	Центральный блок управления пароконвектомата: ▪ Управление нажатием графических символов в экранных меню управления ▪ Индикаторы состояния
8	Рабочая камера	▪ В ней во время готовки размещается приготавливаемая продукция. ▪ В зависимости от модели имеет различное количество уровней для размещения лотков
9	Загрузочная тележка	Загрузка приготавливаемой продукции
10	Ручной душ	▪ Служит для промывки рабочей камеры водой. ▪ Регулируется бесступенчато. ▪ После использования автоматически втягивается обратно в держатель.
11	Ножки аппарата	Регулируются по высоте для выравнивания пароконвектомата по горизонтали.
12	Защитная перегородка для предварительного разогрева	Предназначена для обеспечения безопасности во время предварительного разогрева и очистки
13	Фирменная табличка	Предназначена для идентификации пароконвектомата
14	Крышка USB-порта	Закрывает USB-порт аппарата.

Основной принцип действия

В Вашем пароконвектомате Вы можете производить кулинарную обработку различных продуктов питания. Для этих целей пароконвектомат может работать в следующих базовых программах готовки:

- Пар
- Горячий воздух
- Горячий пар (перегретый пар).

При помощи данных базовых программ готовки Вы можете приготовлять пищевые продукты практически любым способом. Базовые программы готовки могут применяться для следующих способов приготовления блюд:

- Пропаривание
- Бланширование
- Поширование
- Тушение (выпаривание)
- Приготовление блюд
- Жарка
- Тушение
- Выпекание
- Запекание
- Поджаривание в гриле
- Панирование
- Регенерирование
- Приготовление блюд при низкой температуре
- Размораживание продуктов
- Приготовление блюд Sous-Vide
- Готовка ΔT
- Cook & Hold
- Ночная готовка

Основной принцип работы с Вашим пароконвектоматом

В целом принцип работы с пароконвектоматом следующий:

- Вы загружаете продукты в емкостях или на решетке в Ваш пароконвектомат.
- Затем Вы задаете программу готовки, время готовки или температуру ядра, после чего запускаете аппарат.
- После завершения выполнения программы готовки Вы извлекаете продукцию в требуемом состоянии готовности.

Технические характеристики OES

Размеры и масса

В следующей таблице указаны размерные и весовые характеристики:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
Ширина								
с упаковкой	[мм]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
без упаковки	[мм]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Глубина						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
без упаковки	[мм]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Высота						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
без упаковки	[мм]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Вес						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[кг]	151	206	175	250	330	324	428
без упаковки	[кг]	125	169	148	212	277	281	372
Вес с *системой* ConvoC-lean						Вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[кг]	156	211	180	255	335	329	433
без упаковки	[кг]	130	174	153	217	282	286	377
Безопасные расстояния								
Сзади	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Справа	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Слева*	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Сверху**	[мм]	500	500	500	500	500	500	500

* для сервисного обслуживания рекомендуется большее расстояние.

** для вентиляции

Максимально допустимая масса загрузки

В следующей таблице представлены значения максимально допустимой массы загружаемой в пароконвектомат продукции. Данные значения действительны при условии, что на каждый уровень загружается не более 15 кг продукции:

Максимально допустимая масса загрузки		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (емкости, решетки, противни)								
на пароконвектомат	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
на лоток	[кг]	15	15	15	15	15	15	15
рабочий размер 600 x 400 (емкости, решетки, противни)								
с упаковкой	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
без упаковки	[кг]	15	15	15	15	15	15	15

Параметры электроподключения

В следующей таблице указаны параметры электрического подключения:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
3~ 400В 50/60Гц (3/N/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Мощность двигателя	[кВт]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Измеренный ток	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
Макс. допустимое сопротивление сети Z_{sys}	[Σ]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Предохранитель	[A]	16	35	35	50	50	63	100
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Теплоотдача								
скрытая	[кДж/ч]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
явная	[кДж/ч]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230В 50/60Гц (3/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Мощность двигателя	[кВт]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Измеренный ток	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
Макс. допустимое сопротивление сети Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Предохранитель	[A]	35	50	50	100	100	100	200
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200В 50/60Гц (3/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Мощность двигателя	[кВт]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Измеренный ток	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
Макс. допустимое сопротивление сети Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Предохранитель	[A]	35	63	63	100	100	125	200
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

Нормативные спецификации аппаратов

В следующей таблице перечислены нормативные спецификации аппаратов:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				**Напольные аппараты**		
Степень защиты		IPX5						
Контрольный знак*		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Уровень шумовой эмиссии								
измеренный	[дБА]	< 70						

*Контрольный знак наносится на аппарат только в соответствии с действующими в стране применения нормативными инструкциями.

Подключение к линии водоснабжения

В следующей таблице приведены параметры для подключения к линии водоснабжения:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				**Напольные аппараты**		
Подача воды (только холодная)								
Запорное устройство		с обратным клапаном (тип EA) и грязевым сетчатым фильтром						
Линия подвода воды								
без *системы* ConvoC-lean		G 3/4", опция - постоянное подключение соединительным шлангом с мин. Ду 10						
с *системой* ConvoClean		G 3/4", опция - постоянное подключение соединительным шлангом с мин. Ду 10						
Напор подачи								
без *системы* ConvoC-lean	[кПа]	200 - 600 (2 - 6 бар)						
с *системой* ConvoClean	[кПа]	300 - 600 (3 - 6 бар)						
Линия отвода воды*								
Тип	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Стационарное соединение (рекомендуется) или воронкообразный сифон

Качество воды

В следующей таблице приведены параметры качества воды:

		Удаление влаги, впрыск, очистка	Конденсатор, ручной душ
Качество питьевой воды (при необходимости установить систему подготовки воды)			
Общая жесткость (немецкий градус жесткости)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(французский градус жесткости)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(английский градус жесткости)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[ммоль/л]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Температура (T)	[°C]	макс. 40	макс. 40
Проводимость	[µS/см]	мин. 20	мин. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[мг/]л	макс. 100	макс. 100
SO_4^{2-}	[мг/л]	макс. 150	макс. 150
Fe	[мг/л]	макс. 0,1	макс. 0,1

Технические характеристики OGS

Размеры и масса

В следующей таблице указаны размерные и весовые характеристики:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
Ширина						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
без упаковки	[мм]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Глубина						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
без упаковки	[мм]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Высота						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
без упаковки	[мм]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Вес						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[кг]	157	216	183	267	339	350	459
без упаковки	[кг]	131	179	156	229	286	307	403
Вес с *системой* ConvoClean						Вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[кг]	163	221	188	272	344	355	467
без упаковки	[кг]	136	184	161	234	291	312	408
Безопасные расстояния								
Сзади	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Справа	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Слева*	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Сверху**	[мм]	500	500	500	500	500	500	500

* для сервисного обслуживания рекомендуется большее расстояние.

** для вентиляции

Максимально допустимая масса загрузки

В следующей таблице представлены значения максимально допустимой массы загружаемой в пароконвектомат продукции. Данные значения действительны при условии, что на каждый уровень загружается не более 15 кг продукции:

Максимально допустимая масса загрузки		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (емкости, решетки, противни)								
на пароконвектомат	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
на лоток	[кг]	15	15	15	15	15	15	15
рабочий размер 600 x 400 (емкости, решетки, противни)								
с упаковкой	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
без упаковки	[кг]	15	15	15	15	15	15	15

Параметры электроподключения

В следующей таблице указаны параметры электрического подключения:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
3N~ 400В 50/60Гц (3/N/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	2,1	2,1
Измеренный ток	[A]	2,5	2,5	2,5	3,2	3,2	4,7,	5,0
Предохранитель	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230В 50/60Гц (3/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	1,3	1,3	1,3	1,7	1,7	2,5	2,6
Измеренный ток	[A]	4,5	4,5	4,5	5,8	5,8	8,7	9,0
Предохранитель	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

Подключение линии газоснабжения

В следующей таблице приведены параметры для газового подключения:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Настольные аппараты				Напольные аппараты		
Топливо	Природный газ, сжиженный газ						
Подключение газоотводной линии	Система комнатной вентиляции (RLT) с предохранительным отключением						

Нормативные спецификации аппаратов

В следующей таблице перечислены нормативные спецификации аппаратов:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
Степень защиты		IPX5						
Контрольный знак*		Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Уровень шумовой эмиссии								
измеренный	[дБА]	< 70						

*Контрольный знак наносится на аппарат только в соответствии с действующими в стране применения нормативными инструкциями.

Подключение к линии водоснабжения

В следующей таблице приведены параметры для подключения к линии водоснабжения:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				**Напольные аппараты**		
Подача воды (только холодная)								
Запорное устройство		с обратным клапаном (тип EA) и грязевым сетчатым фильтром						
Линия подвода воды								
без *системы* ConvoC-lean		G 3/4", опция - постоянное подключение соединительным шлангом с мин. Ду 10						
с *системой* ConvoClean		G 3/4", опция - постоянное подключение соединительным шлангом с мин. Ду 10						
Напор подачи								
без *системы* ConvoC-lean	[кПа]	200 - 600 (2 - 6 бар)						
с *системой* ConvoClean	[кПа]	300 - 600 (3 - 6 бар)						
Линия отвода воды*								
Тип	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Стационарное соединение (рекомендуется) или воронкообразный сифон

Качество воды

В следующей таблице приведены параметры качества воды:

		Удаление влаги, впрыск, очистка	**Конденсатор, ручной душ**
Качество питьевой воды (при необходимости установить систему подготовки воды)			
Общая жесткость (немецкий градус жесткости)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(французский градус жесткости)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(английский градус жесткости)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[ммоль/л]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Температура (T)	[°C]	макс. 40	макс. 40
Проводимость	[µS/см]	мин. 20	мин. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[мг/]л	макс. 100	макс. 100
SO_4^{2-}	[мг/л]	макс. 150	макс. 150
Fe	[мг/л]	макс. 0,1	макс. 0,1

Технические характеристики OEB

Размеры и масса

В следующей таблице указаны размерные и весовые характеристики:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
Ширина						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
без упаковки	[мм]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Глубина						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
без упаковки	[мм]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Высота						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
без упаковки	[мм]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Вес						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[кг]	158	225	187	265	345	342	448
без упаковки	[кг]	132	188	160	227	292	299	392
Вес с *системой* ConvoClean						Вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[кг]	163	230	192	270	350	357	455
без упаковки	[кг]	137	193	165	232	297	304	397
Безопасные расстояния								
Сзади	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Справа	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Слева*	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Сверху**	[мм]	500	500	500	500	500	500	500

* для сервисного обслуживания рекомендуется большее расстояние.

** для вентиляции

Максимально допустимая масса загрузки

В следующей таблице представлены значения максимально допустимой массы загружаемой в пароконвектомат продукции. Данные значения действительны при условии, что на каждый уровень загружается не более 15 кг продукции:

Максимально допустимая масса загрузки		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (емкости, решетки, противни)								
на пароконвектомат	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
на лоток	[кг]	15	15	15	15	15	15	15
рабочий размер 600 x 400 (емкости, решетки, противни)								
с упаковкой	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
без упаковки	[кг]	15	15	15	15	15	15	15

Параметры электроподключения

В следующей таблице указаны параметры электрического подключения:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты			Напольные аппараты			
3N~ 400В 50/60Гц (3/N/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	11,5	19,9	19,9	34,4	34,4	39,7	68,6
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Мощность по пару	[кВт]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Мощность двигателя	[кВт]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Измеренный ток	[A]	15,7	26,6	26,6	48,0	48,0	52,8	95,4
Макс. допустимое сопротивление сети Z_{sys}	[Σ]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Предохранитель	[A]	16	35	35	50	50	63	100
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Теплоотдача								
скрытая	[кДж/ч]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
явная	[кДж/ч]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230В 50/60Гц (3/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Мощность по пару	[кВт]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Мощность двигателя	[кВт]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Измеренный ток	[A]	27,6	46,6	46,6	83,9	83,9	92,7	167,3
Макс. допустимое сопротивление сети Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Предохранитель	[A]	35	50	50	100	100	100	200
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200В 50/60Гц (3/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Мощность двигателя	[кВт]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Мощность по пару	[кВт]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Измеренный ток	[A]	31,3	53,1	53,1	95,8	95,8	105,6	191,0
Макс. допустимое сопротивление сети Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Предохранитель	[A]	35	63	63	100	100	125	200
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

Нормативные спецификации аппаратов

В следующей таблице перечислены нормативные спецификации аппаратов:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				**Напольные аппараты**		
Степень защиты		IPX5						
Контрольный знак*		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Уровень шумовой эмиссии								
измеренный	[дБА]	< 70						

*Контрольный знак наносится на аппарат только в соответствии с действующими в стране применения нормативными инструкциями.

Подключение к линии водоснабжения

В следующей таблице приведены параметры для подключения к линии водоснабжения:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				**Напольные аппараты**		
Подача воды (только холодная)								
Запорное устройство		с обратным клапаном (тип EA) и грязевым сетчатым фильтром						
Линия подвода воды								
без *системы* ConvoC-lean		G 3/4", опция - постоянное подключение соединительным шлангом с мин. Ду 10						
с *системой* ConvoClean		G 3/4", опция - постоянное подключение соединительным шлангом с мин. Ду 10						
Напор подачи								
без *системы* ConvoC-lean	[кПа]	200 - 600 (2 - 6 бар)						
с *системой* ConvoClean	[кПа]	300 - 600 (3 - 6 бар)						
Линия отвода воды*								
Тип	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Стационарное соединение (рекомендуется) или воронкообразный сифон

Качество воды

В следующей таблице приведены параметры качества воды:

		Удаление влаги, парогенератор, очистка	Конденсатор, ручной душ
Качество питьевой воды (при необходимости установить систему подготовки воды)			
Общая жесткость (немецкий градус жесткости)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(французский градус жесткости)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(английский градус жесткости)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[ммоль/л]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Температура (T)	[°C]	макс. 40	макс. 40
Проводимость	[µS/см]	мин. 20	мин. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[мг/]л	макс. 100	макс. 100
SO_4^{2-}	[мг/л]	макс. 150	макс. 150
Fe	[мг/л]	макс. 0,1	макс. 0,1

Технические характеристики OGB

Размеры и масса

В следующей таблице указаны размерные и весовые характеристики:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
Ширина						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
без упаковки	[мм]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Глубина						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
без упаковки	[мм]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Высота						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[мм]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
без упаковки	[мм]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Вес						вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[кг]	180	243	205	292	375	394	505
без упаковки	[кг]	154	206	178	254	322	351	449
Вес с *системой* ConvoC-lean						Вкл. загрузочную тележку		
с упаковкой	[кг]	185	248	210	297	380	399	510
без упаковки	[кг]	159	211	183	259	327	356	454
Безопасные расстояния								
Сзади	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Справа	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Слева*	[мм]	50	50	50	50	50	50	50
Сверху**	[мм]	500	500	500	500	500	500	500

* для сервисного обслуживания рекомендуется большее расстояние.

** для вентиляции

Максимально допустимая масса загрузки

В следующей таблице представлены значения максимально допустимой массы загружаемой в пароконвектомат продукции. Данные значения действительны при условии, что на каждый уровень загружается не более 15 кг продукции:

Максимально допустимая масса загрузки		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (емкости, решетки, противни)								
на пароконвектомат	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
на лоток	[кг]	15	15	15	15	15	15	15
рабочий размер 600 x 400 (емкости, решетки, противни)								
с упаковкой	[кг]	30	60	50	100	120	100	180
без упаковки	[кг]	15	15	15	15	15	15	15

Параметры электроподключения

В следующей таблице указаны параметры электрического подключения:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
3N~ 400В 50/60Гц (3/N/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	2,2	2,2
Измеренный ток	[A]	2,9	2,9	2,9	3,6	3,6	5,1	5,4
Предохранитель	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230В 50/60Гц (3/PE)								
Измеренное потребление тока	[кВт]	1,4	1,4	1,4	1,8	1,8	2,6	2,7
Измеренный ток	[A]	4,9	4,9	4,9	6,2	6,2	9,1	9,4
Предохранитель	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

Подключение линии газоснабжения

В следующей таблице приведены параметры для газового подключения:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Настольные аппараты				Напольные аппараты		
Топливо	Природный газ, сжиженный газ						
Подключение газоотводной линии	Система комнатной вентиляции (RLT) с предохранительным отключением						

Нормативные спецификации аппаратов

В следующей таблице перечислены нормативные спецификации аппаратов:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				Напольные аппараты		
Степень защиты		IPX5						
Контрольный знак*		Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Уровень шумовой эмиссии								
измеренный	[дБА]	< 70						

*Контрольный знак наносится на аппарат только в соответствии с действующими в стране применения нормативными инструкциями.

Подключение к линии водоснабжения

В следующей таблице приведены параметры для подключения к линии водоснабжения:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Настольные аппараты				**Напольные аппараты**		
Подача воды (только холодная)								
Запорное устройство		с обратным клапаном (тип EA) и грязевым сетчатым фильтром						
Линия подвода воды								
без *системы* ConvoC-lean		G 3/4", опция - постоянное подключение соединительным шлангом с мин. Ду 10						
с *системой* ConvoClean		G 3/4", опция - постоянное подключение соединительным шлангом с мин. Ду 10						
Напор подачи								
без *системы* ConvoC-lean	[кПа]	200 - 600 (2 - 6 бар)						
с *системой* ConvoClean	[кПа]	300 - 600 (3 - 6 бар)						
Линия отвода воды*								
Тип	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Стационарное соединение (рекомендуется) или воронкообразный сифон

Качество воды

В следующей таблице приведены параметры качества воды:

		Удаление влаги, парогенератор, очистка	**Конденсатор, ручной душ**
Качество питьевой воды (при необходимости установить систему подготовки воды)			
Общая жесткость (немецкий градус жесткости)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(французский градус жесткости)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(английский градус жесткости)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[ммоль/л]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Температура (T)	[°C]	макс. 40	макс. 40
Проводимость	[µS/см]	мин. 20	мин. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[мг/]л	макс. 100	макс. 100
SO_4^{2-}	[мг/л]	макс. 150	макс. 150
Fe	[мг/л]	макс. 0,1	макс. 0,1

3 Указания по безопасности

Назначение данной главы

В данной главе представлена вся необходимая информация, которой Вы должны обладать, чтобы безопасно работать с пароконвектоматом, не подвергая себя и других людей опасности.

Обязательно внимательно прочитайте данную главу!

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Основополагающие инструкции по технике безопасности	37
Предупредительные указатели на пароконвектомате	38
Обзор возможных опасностей	40
Опасности и меры предосторожности	43
Предохранительные устройства	47
Требования к персоналу, рабочие места	50
Средства индивидуальной защиты	51

Основополагающие инструкции по технике безопасности

Назначение данных инструкций

Данные инструкции необходимы для того, чтобы все лица, работающие с пароконвектоматом, были детально ознакомлены с опасностями и мерами предосторожности и соблюдали указания по безопасности, содержащиеся в руководстве по эксплуатации и нанесенные на пароконвектомат. Если Вы не будете соблюдать данные инструкции, Вы подвергаете себя риску травмирования, вплоть до летального исхода, а также возникает угроза порчи имущества.

Обращение с руководствами пользователя

Соблюдайте следующие инструкции:

- Полностью прочитать главу "Для Вашей безопасности" и главы, касающиеся Вашей деятельности.
- Всегда держать руководства пользователя под рукой для быстрого поиска необходимой информации.
- При передаче пароконвектомата следующему пользователю также передавать ему руководства пользователя.

Использование пароконвектомата

Соблюдайте следующие инструкции:

- К работе с пароконвектоматом допускаются только лица, соответствующие установленным в данном руководстве по эксплуатации требованиям.
- Лица (включая детей), которые в силу своих физических, сенсорных и умственных способностей либо в силу неопытности или незнания не в состоянии обеспечить безопасную эксплуатацию аппарата, допускаются к работе с данным аппаратом только под надзором или руководством ответственного сотрудника.
- Пароконвектомат должен использоваться только по указанному назначению. Категорически запрещено использовать пароконвектомат в других, возможно даже похожих, целях.
- Примите все меры предосторожности, описанные в данном руководстве по эксплуатации и обозначенные на пароконвектомате. В частности, используйте предусмотренные средства индивидуальной защиты.
- Находитесь только на указанных рабочих местах.
- Не вносите изменения в конструкцию пароконвектомата, например, демонтаж деталей или установка неразрешенных компонентов. В частности запрещено отключать предохранительные устройства.

Здесь Вы найдете дополнительную информацию

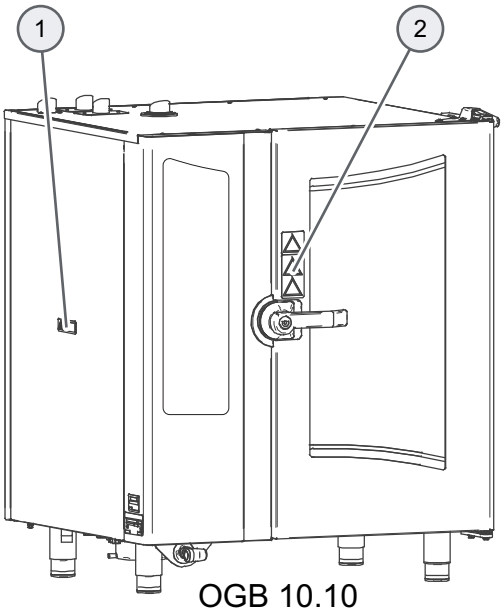
Похожие темы

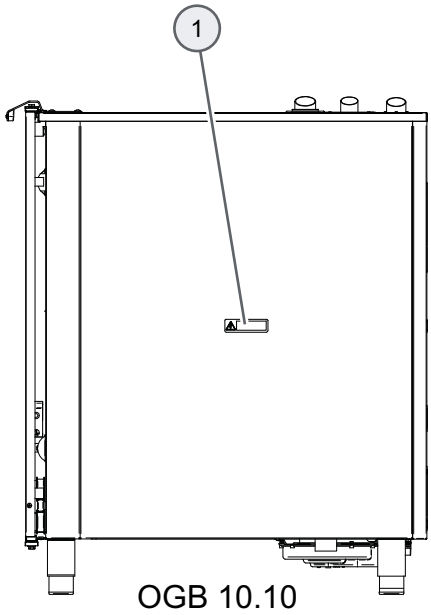
- Цель применения Вашего пароконвектомата 16
- Предупредительные указатели на пароконвектомате 38
- Обзор возможных опасностей 40
- Опасности и меры предосторожности 43
- Предохранительные устройства 47
- Требования к персоналу, рабочие места 50
- Средства индивидуальной защиты 51

Предупредительные указатели на пароконвектомате

Где размещены указания по безопасности?

Указания по безопасности находятся на пароконвектомате в следующий местах:





Предупредительные указатели на двери рабочей камеры

Следующие предупредительные указатели расположены на двери рабочей камеры над дверной ручкой (2):

Предупредительный указатель	Описание
	Предупреждение о горячих жидкостях Опасность обваривания возникает при проливе горячей жидкости, если верхние лотки загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления. Уровни лотков, расположенные выше обозначенной данным предупредительным указателем высоты (1,60 м), не видимы для каждого оператора и по этой причине не должны использоваться для готовки жидкой или разжижаемой продукции.
	Предупреждение о горячем паре и испарениях Опасность обваривания возникает в результате выхода горячего пара и испарений при открывании двери рабочей камеры.
	Предупреждение о впрыске едких чистящих средств При контакте с впрыскиваемым чистящим средством существует опасность химического ожога кожи, если во время автоматической очистки (*система* CONVO-Clean) открывается дверь рабочей камеры.

Предупредительные указатели на боковой обшивке пароконвектомата

Следующие предупредительные указатели расположены на боковой обшивке (1) пароконвектомата:

Предупредительный указатель	Описание
	Предупреждение о возможности поражения электрическим током Опасность поражения электрическим током в результате контакта с токопроводящими деталями возникает при работе со снятой боковой обшивкой.

Предупредительные указатели на загрузочной тележке напольных аппаратов

Следующие предупредительные указатели расположены на загрузочной тележке напольных аппаратов:

Предупредительный указатель	Описание
	Предупреждение о горячих жидкостях Опасность обваривания возникает при проливе горячей жидкости, если верхние лотки загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления. Уровни лотков, расположенные выше обозначенной данным предупредительным указателем высоты (1,60 м), не видимы для каждого оператора и по этой причине не должны использоваться для готовки жидкой или разжижаемой продукции.

Обзор возможных опасностей

Общие правила поведения в опасных ситуациях и обеспечения мер предосторожности

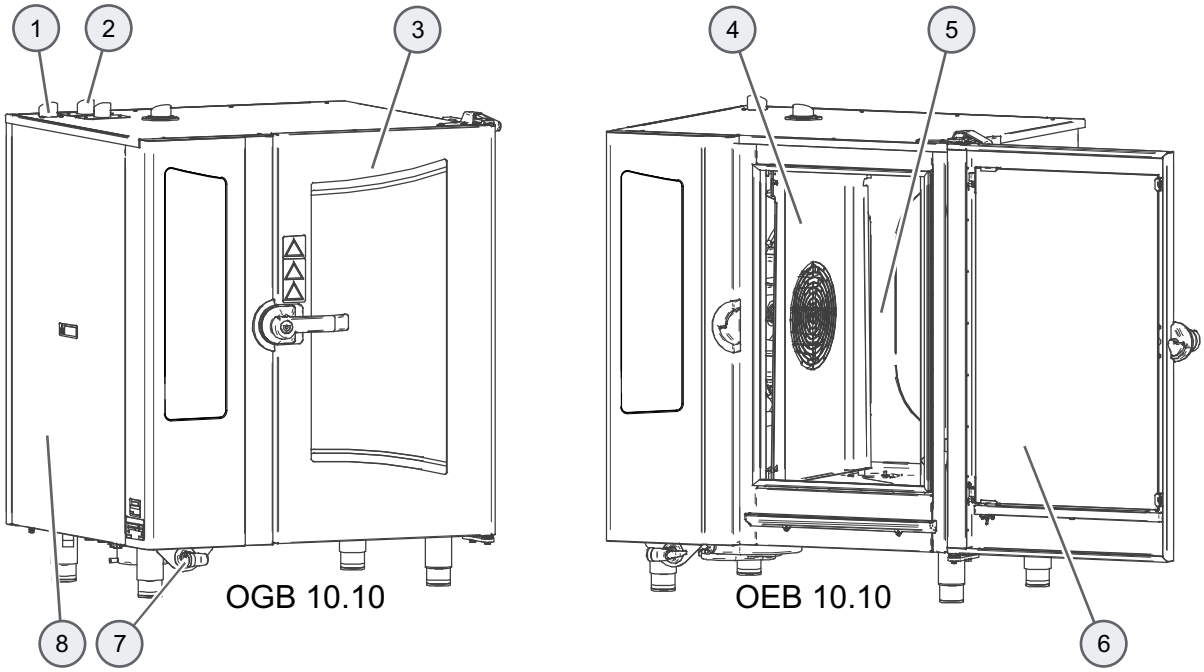
Пароконвектомат сконструирован таким образом, что пользователь защищен от всех опасностей, предотвращение которых является целесообразным с конструктивной точки зрения.

Однако целевое назначение пароконвектомата обуславливает наличие остаточных опасностей, для предотвращения которых Вы должны принять меры предосторожности. Предохранительные устройства, до определенной степени, могут защитить Вас от некоторых из этих опасностей. Однако, Вы должны следить за тем, чтобы эти предохранительные устройства были установлены и работали.

Далее Вы узнаете, с какого рода опасностями Вы можете столкнуться и какое воздействие они оказывают.

Опасные зоны

На следующем рисунке изображены опасные зоны аппарата:



Нагрев до высокой температуры

Пароконвектомат нагревается внутри рабочей камеры (5), с внутренней стороны двери рабочей камеры (6) и у газоотводного патрубка (2). Это может стать причиной:

- Опасность возгорания в результате теплоотдачи пароконвектомата
- Угрозы получения ожогов при контакте с горячими поверхностями внутри и снаружи пароконвектомата, внутри дополнительно при контакте с горячими деталями аппарата и емкостями с приготавливаемой продукцией

Горячий пар / испарения

Пароконвектомат генерирует горячий пар или испарения, которые неизбежно выходят при открывании двери и отводятся через вытяжной патрубок в верхней части пароконвектомата. Это может стать причиной:

- Угрозы обваривания в результате воздействия горячего пара при открывании двери рабочей камеры (3). Благодаря конструкции двери рабочей камеры и ее специальным функциям (медленное, постепенное открывание) Вы защищены от воздействия горячего пара, если Вы используете данные функции и следите за тем, чтобы дверь рабочей камеры оставалась в исправном состоянии.
- Опасность ожога горячим паром, образующимся при контакте водяной струи с горячим жиром, находящимся в рабочей камере (5).
- Опасность ожога в связи с высокими температурами у вытяжного (1) и газоотводного (2) патрубков.

Горячие жидкости

В пароконвектомате осуществляется кулинарная обработка продуктов питания. Данные продукты могут быть жидкими или становиться такими в процессе готовки. Это может стать причиной:

- Угрозы обваривания в результате воздействия горячих жидкостей, пролитых при неправильном обращении

Детали, находящиеся под напряжением

В пароконвектомате имеются детали, находящиеся под напряжением. Это означает:

- Опасность, исходящую от токоведущих частей, если кожух (8) не находится на своем месте.
- Опасность поражения электротоком при наружной мойке пароконвектомата при помощи ручного душа (7).

Крыльчатка вентилятора

В пароконвектомате установлена крыльчатка вентилятора. Это может стать причиной:

- Угрозы травмирования рук в результате их попадания в зону действия крыльчатки вентилятора внутри рабочей камеры за всасывающим кожухом (4), если всасывающий кожух надлежащим образом не установлен на своем месте.

Чистящие средства

Очистка пароконвектомата должна производиться с использованием специальных очистителей. Это может стать причиной:

- Угрозы поражения чистящими средствами с частично едким эффектом.

Ручной душ

На пароконвектомате установлен ручной душ (7), который может становиться источником различных опасностей:

- Опасность ожога, если вода из ручного душа впрыскивается внутрь горячей рабочей камеры, например, в целях очистки.
- Опасность ожога, если пароконвектомат находится в непосредственной близости от устройств для разогрева жидкого жира, и вода из ручного душа попадает в эти устройства.
- Опасность ожога, если внутри рабочей камеры находится емкость с горячим жиром, в которую попадает вода из ручного душа.
- Опасность поражения электротоком при наружной мойке пароконвектомата при помощи ручного душа (7).

Газ

Если Вы используете газовый аппарат (OGx yy.zz), это обуславливает возникновение дополнительных опасностей:

- Опасность взрыва при наличии дефектов или негерметичных мест в газопроводе
- Опасность ожога в результате контакта с горячим отходящим газом на газоотводном патрубке (2)
- Опасность возгорания в результате воздействия горячего отходящего газа над газовым аппаратом
- Опасность концентрации CO в кухне при неправильно отрегулированной горелке, недостаточном количестве топочного воздуха и/или отводе отработавших газов

Преждевременная загрузка рабочей камеры

При преждевременной загрузке рабочей камеры, например, при предварительном выборе времени начала программы готовки, может быть прервана последовательность охлаждения охлажденных пищевых продуктов. Это может стать причиной:

- Угрозы микробиологического заражения пищевых продуктов, подаваемых Вашим гостям

Прерывание процесса готовки.

При прерывании процесса готовки микроорганизмы способны размножаться. Это может стать причиной:

- угрозы микробиологического заражения пищевых продуктов, подаваемых гостям.

Опасность зажатия рук

При выполнении различных действий, таких как закрывание/открывание двери рабочей камеры или очистка двери рабочей камеры, возникает опасность зажатия и отрезания рук.

Опасности и меры предосторожности

Эксплуатация электрических и газовых аппаратов

Во время эксплуатации пароконвектомата помните о следующих опасностях и принимайте предписанные меры предосторожности:

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность возгорания в результате теплоотдачи пароконвектомата	Если горючие газы или жидкости хранятся вблизи пароконвектомата.	Не хранить горючие газы или жидкости вблизи пароконвектомата	нет
Опасность получения ожогов о горячие поверхности	Наружная сторона двери рабочей камеры	Не прикасаться к поверхностям в течение длительного времени	нет
	▪ Все внутреннее пространство камеры, вкл. все детали, находящиеся внутри во время процесса готовки, такие как ▪ Навесные решетки ▪ Всасывающий кожух ▪ Датчик температуры ядра ▪ Решетки и т.д. ▪ Изнутри на двери рабочей камеры ▪ На стеллажной тележке ▪ На загрузочной тележке	Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы	нет
Опасность ожога водяной струей из ручного душа	Если внутри рабочей камеры находится емкость с жидким жиром, в которую попала вода из ручного душа	Не допускать попадания воды в жидкий жир	нет
Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости	▪ внутри камеры аппарата ▪ снаружи пароконвектомата	▪ Емкости с жидкими или разжижаемыми продуктами приготовления загружать только на видимые уровни лотков и выгружать только в горизонтальном положении ▪ Носить защитные рукавицы ▪ Фиксировать транспортировочное крепление стеллажа на стеллажной тележке. ▪ Транспортировать горячие жидкости на стеллажной или загрузочной тележке только при закрытых крышках. ▪ Следить за тем, чтобы стеллажная или загрузочная тележка не опрокинулись. Данная опасность возникает, если тележки перемещаются по неровной поверхности или сталкиваются с препятствием.	нет

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность обваривания горячим паром	Перед пароконвектоматом	Проверить предохранительное устройство	Дверь рабочей камеры
	Перед дверью рабочей камеры	▪ Использовать предохранительное устройство ▪ Проверить предохранительное устройство ▪ Не вставлять голову в рабочую камеру	Позиция режима вентиляции двери рабочей камеры
	Перед дверью рабочей камеры	Только для напольных аппаратов: Использовать предохранительное устройство	Защитная перегородка для предварительного разогрева
Опасность получения ожога горячим отходящим воздухом	Вытяжное отверстие сверху на пароконвектомате	Не подходить близко	нет
Опасность, исходящая от деталей под напряжением	Под кожухом	Проверить предохранительное устройство	Кожух
Опасность травмирования рук крыльчаткой вентилятора	Внутри рабочей камеры	Проверить предохранительное устройство	▪ Всасывающий кожух ▪ Электрическая блокировка двери рабочей камеры
Опасность травмирования рук в результате зажатия	▪ При вдвигании загрузочной тележки ▪ При закрывании двери рабочей камеры	При выполнении данных операций соблюдать осторожность	нет
Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов	При прерывании последовательности охлаждения пищевых продуктов в результате преждевременной загрузки рабочей камеры	Соблюдать последовательность охлаждения: ▪ Не использовать пароконвектомат для промежуточного хранения приготавливаемой продукции ▪ Готовка при низкой температуре (< 65 °C) должна выполняться только квалифицированными специалистами	нет
	При прерывании процесса готовки	▪ Не прерывать процесс готовки. ▪ Не использовать пароконвектомат для промежуточного хранения приготавливаемой продукции	нет

Эксплуатация газовых аппаратов

При эксплуатации газовых аппаратов помнить о следующих дополнительных опасностях и принимать предписанные меры предосторожности:

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность взрыва газа	В месте установки пароконвектомата	При обнаружении запаха газа: ▪ Перекрыть подачу газа. ▪ Проветрить помещение ▪ Не включать электроаппараты ▪ Не допускать появления открытого пламени ▪ Вызвать помощь	Система комнатной вентиляции
Опасность ожога отработавшими газами	▪ На газоотводном патрубке ▪ На кожухе	Не прикасаться	нет
Опасность возгорания от горячего отработавшего газа	Над газовым аппаратом	Не размещать над пароконвектоматом горючие материалы.	нет
Опасность концентрации CO	В месте установки пароконвектомата	▪ Не загораживать нижнюю зону аппарата (установка аппарата). ▪ Эксплуатировать аппарат только в безветренных местах. ▪ Следить за тем, чтобы в наличии имелась система комнатной вентиляции. ▪ Проводить ежегодное техническое обслуживание ▪ Отключать аппарат, если он не используется.	Система комнатной вентиляции

Очистка

Во время очистки пароконвектомата помнить о следующих опасностях и принимать предписанные меры предосторожности:

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность поражения электрическим током	На пароконвектомате	Не очищать наружный корпус с помощью ручного душа	нет
Опасность получения ожогов о горячие поверхности	Все внутреннее пространство камеры, вкл. все детали, находящиеся внутри во время процесса готовки, такие как ▪ Навесные решетки ▪ Всасывающий кожух ▪ Датчик температуры ядра ▪ Решетки, навесные решетки и т.д. ▪ Загрузочная тележка	Перед очисткой дождаться, пока температура внутри камеры снизиться ниже 60 °C	нет
Опасность ожога горячим паром при попадании	Во всем внутреннем пространстве камеры	Перед очисткой дождаться, пока температура внутри	нет

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
воды из ручного душа в горячую рабочую камеру		камеры снизиться ниже 60 °C	
Опасность, исходящая от чистящих средств	Во время автоматической мойки: ▪ Перед дверью рабочей камеры	Проверить предохранительное устройство	▪ Принудительная промывка ▪ Остановка распыления
	При выполнении любых работ по очистке	▪ Не вдыхать распыленный туман ▪ Носить средства индивидуальной защиты	нет
	При обращении с канистрами с чистящими средствами	Носить средства индивидуальной защиты	нет
	Если используются агрессивные чистящие средства	Использовать только оригинальные чистящие средства	нет
Опасность травмирования рук в результате зажатия	▪ При очистке двери рабочей камеры ▪ При очистке внутренней части двери рабочей камеры	При выполнении данных операций соблюдать осторожность	нет

Техническое обслуживание

Во время технического обслуживания пароконвектомата помнить о следующих опасностях и принимать предписанные меры предосторожности:

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность, исходящая от деталей под напряжением	▪ Под кожухом ▪ Под заглушкой отсека управления	▪ Работы с электрооборудованием должны выполняться только авторизованной сервисной службой ▪ Соблюдение специальных процедур ▪ Перед снятием кожуха отключить напряжение	Кожух
Опасность травмирования рук крыльчаткой вентилятора	В зоне подключения	▪ Перед снятием кожуха отключить напряжение	Кожух

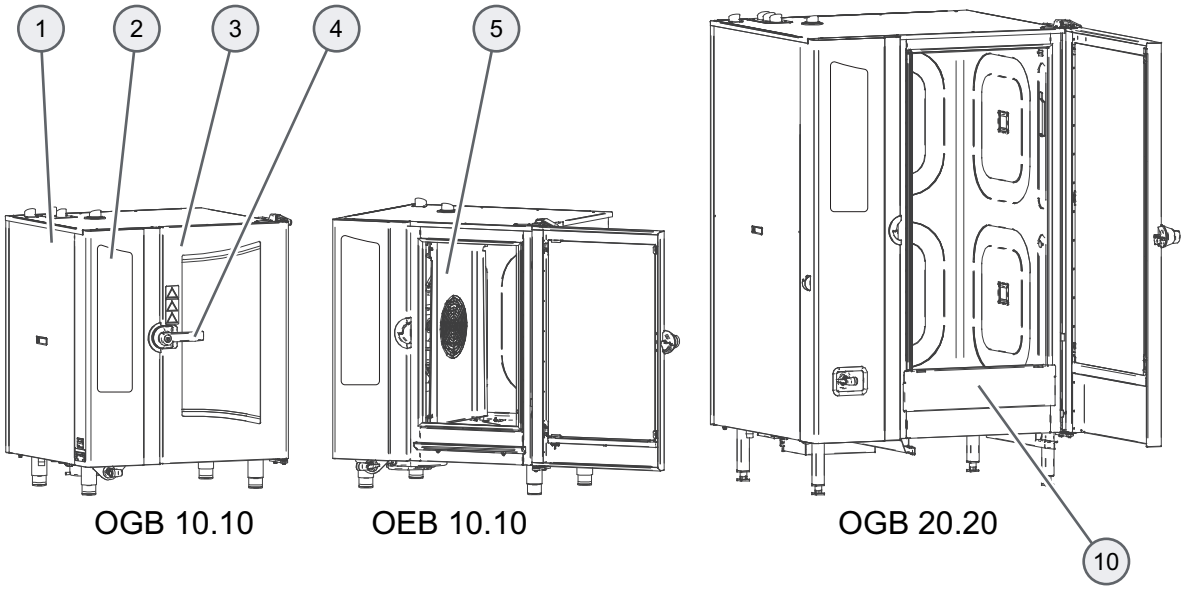
Предохранительные устройства

Значение

Пароконвектомат оборудован рядом предохранительных устройств, обеспечивающих защиту пользователя от опасностей. Во время эксплуатации пароконвектомата все предохранительные устройства должны обязательно находиться на своих местах и быть исправными.

Расположение

На следующих рисунках показаны места расположения предохранительных устройств:



Функции

В следующей таблице перечислены все предохранительные устройства, установленные на пароконвектомате, описаны их функции и способы их проверки:

№	Предохранительное устройство	Функция	Проверка
1	Кожух, снимается только с помощью инструмента	▪ Предотвращает случайное прикосновение к деталям под напряжением ▪ Препятствует доступу к подвижной крыльчатке в отсеке для подключений	Проверить наличие кожуха
2	Панель управления, снимается только с помощью инструмента	Предотвращает случайное прикосновение к деталям под напряжением	Проверить наличие панели управления
3	Дверь рабочей камеры	Предохраняет пользователя и окружающее пространство от горячего пара.	Регулярно проверять на наличие царапин, трещин, желобков и т.д., при их появлении произвести замену
4	Позиция режима вентиляции двери рабочей камеры	Предотвращает ожоги лица и рук пользователя выходящим паром.	При низкой температуре проверять позиции двери согласно руководству пользователя *Безопасное открывание двери рабочей камеры* на странице 161

№	Предохранительное устройство	Функция	Проверка
5	Всасывающий кожух внутри рабочей камеры, снимается только при помощи инструмента	Предотвращает доступ к подвижной крыльчатке вентилятора и обеспечивает оптимальное распределение тепла	См. руководство пользователя *Демонтаж и установка всасывающего кожуха* на странице 178
6 **(не изображено)**	Дверной магнитный выключатель: Электрический датчик двери рабочей камеры	При открывании двери рабочей камеры отключает крыльчатку вентилятора и нагрев	При низкой температуре проверить дверной магнитный выключатель: **Действия** ▪ Полностью открыть дверь рабочей камеры ▪ Нажать Пуск **Результат** Двигатель не должен запуститься
7 **(не изображено)**	Аварийное открывание двери рабочей камеры; Предотвращение непреднамеренного запирания внутри	Дверь рабочей камеры в позиции режима вентиляции: Обеспечивает возможность открытия двери рабочей камеры изнутри после ее закрытия	Проверить при низкой температуре: Дверь рабочей камеры привести в режим вентиляции (см. руководство пользователя *Безопасное открывание двери рабочей камеры* на странице 161) **Действия** Снаружи в верхней левой части сильно потянуть дверь рабочей камеры **Результат** Дверь должна открыться.
8 **(не изображено)**	Принудительная промывка после отключения электропитания, если внутри пароконвектомата находился очиститель	После отключения электропитания в определенном состоянии снова запускается автоматическая очистка (*система* CONVOClean).	Эта проверка является программной функцией. Выполнение проверки пользователем не требуется
9 **(не изображено)**	Остановка распыления	При открывании двери рабочей камеры во время автоматической очистки (*система* CONVOClean) прекращается впрыск чистящего средства. Требует выполнить закрывание двери рабочей камеры	Исправность работы дверного магнитного выключателя проверяется программно при каждом запуске программы очистки
10	Защитная перегородка для предварительного разогрева	Предотвращает ожоги выходящим паром, если во время предварительного разогрева внутри напольного аппарата не находится загрузочная тележка.	См. руководство пользователя *Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только в напольных аппаратах)* на странице 163
11 **(устанавливается на месте)**	Разъединительное устройство	Устанавливаемое на месте вблизи аппарата, хорошо заметное и доступное устройство 3-полюсного действия с зазором между контактами не менее 3 мм. Служит для обесточивания аппарата при работах по очистке, ремонту и техобслуживанию, а	**Действия** ▪ Привести в действие разъединительное устройство. ▪ Проверить на клеммной колодке -X10 аппарата отсутствие напряжения на всех трех полюсах.

№	Предохранительное устройство	Функция	Проверка
		также в экстренном случае.	
12 (устанавливается на месте)	Газозапорное устройство	Устанавливаемое на месте вблизи аппарата, хорошо доступное и четко обозначенное устройство. Служит для отключения газоснабжения аппарата при работах по очистке, ремонту и техобслуживанию, а также в экстренном случае.	**Действия** ▪ Закрыть газозапорное устройство. ▪ Проверить, отключено ли газоснабжение аппарата.

Требования к персоналу, рабочие места

Требования к персоналу

Лица, работающие с пароконвектоматом, должны соответствовать следующим требованиям:

Персонал Квалификация	Выполняемые работы	Требуемые средства индивидуальной защиты	Главы, которые следует прочитать перед выполнением работ
Повар ▪ Имеет специальное образование ▪ Знаком с положениями действующих в стране применения законов и постановлений о продовольственных товарах, а также санитарно-гигиенических законов и постановлений ▪ Должен вести документальный учет согласно HACCP ▪ Обучен управлению пароконвектоматом	**Повар** ▪ Ввод данных программы готовки ▪ Редактирование рецептов в книге рецептов ▪ Управление настройками	нет	▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ Структура меню сенсорной экранной панели ▪ Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью! ▪ Программы готовки Вашего пароконвектомата ▪ Использование программ готовки
Оператор ▪ Прошел инструктаж ▪ Обучен управлению пароконвектоматом	**Оператор** ▪ Загрузка / извлечение приготовляемой продукции ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Переналадка пароконвектомата	Предусмотренные согласно пункту *Средства индивидуальной защиты* на странице 51	▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ В главе "Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!" инструкция "Включение и выключение пароконвектомата" ▪ Очистка и техническое обслуживание ▪ Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Рабочие места во время эксплуатации

Рабочее место персонала во время эксплуатации расположено перед дверью рабочей камеры.

Рабочие места во время очистки и технического обслуживания

Рабочим местом персонала во время очистки и технического обслуживания является вся область аппарата.

Средства индивидуальной защиты

Эксплуатация

При эксплуатации пароконвектомата использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Выполняемые работы	Используемое вспомогательное средство	Защитное снаряжение
Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	нет	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: ▪ Защитная одежда; ▪ Защитные перчатки; ▪ защитную обувь;
Манипуляции с зондом для измерения температуры внутри продукта	нет	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: ▪ Защитная одежда; ▪ Защитные перчатки; ▪ защитную обувь;
Переналадка пароконвектомата	нет	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: ▪ Защитная одежда; ▪ Защитные перчатки; ▪ защитную обувь;

Очистка

При очистке пароконвектомата использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Выполняемые работы	Используемое вспомогательное средство	Защитное снаряжение
▪ Очистка пароконвектомата ▪ Работы с канистрами с чистящими средствами	CONVOClean new	▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром при образовании аэрозолей или распыленного тумана, тип P2 / P3 ▪ Плотно прилегающие защитные очки ▪ Рекомендуются защитные рукавицы из нитрильного каучука (толщина слоя 0,35 мм)
▪ Очистка пароконвектомата ▪ Работы с канистрами с чистящими средствами	CONVOClean forte	▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром при образовании аэрозолей или распыленного тумана, тип P2 ▪ Плотно прилегающие защитные очки ▪ Защитные перчатки из бутилкаучука (толщина слоя 0,5 мм); нитрильного каучука (толщина слоя 0,35 мм); время проникновения > 480 мин. ▪ Щелочестойкая защитная одежда
▪ Очистка пароконвектомата ▪ Работы с канистрами с чистящими средствами	CONVOCare K	▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром при образовании аэрозолей или распыленного тумана, тип P2 ▪ Плотно прилегающие защитные очки ▪ Защитные перчатки из бутилкаучука (толщина слоя 0,5 мм); время проникновения > 480 мин.

4 Структура меню сенсорной экранной панели

Сенсорная экранная панель и ее экранные кнопки

Управление Вашим пароконвектоматом осуществляется при помощи сенсорной экранной панели. Это означает, что все функции пароконвектомата предлагаются в различных меню сенсорной экранной панели. Для выбора функции просто нажмите пальцем по экранной кнопке.

В данном разделе мы познакомим Вас с отдельными меню сенсорной экранной панели и дадим пояснения по доступным в них экранных кнопках и функциям.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Рабочие меню	53
Книга рецептов	64
Настройки	74

4.1 Рабочие меню

Функции Приготовление блюд, Регенерирование и Очистка на сенсорной экранной панели

В данном разделе мы познакомим Вас с отдельными меню сенсорной экранной панели, которые Вам понадобятся для ежедневной работы, то есть для приготовления блюд, регенерирования и очистки, и дадим пояснения по доступным функциям.

Содержание

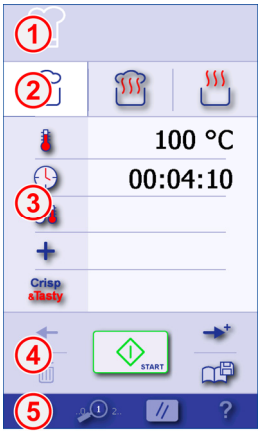
Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Структура рабочих меню	54
Меню пуска	56
Экранное меню "Приготовление блюд"	57
Экранное меню Press&Go	60
Экранное меню "Регенерирование"	61
Экранное меню Очистка	63

Структура рабочих меню

Структура меню сенсорной экранной панели для ежедневной работы

На следующем рисунке представлена структура меню 'Приготовление блюд', репрезентативная для всех нужных для ежедневной работы меню. В отдельных областях меню Вы найдете следующие функции:

№	Наименование	Функция	Рисунок
1	Верхняя область	Всегда: ▪ Индикация меню, в котором Вы находитесь. Во время выполнения программы готовки: ▪ Индикация оставшегося времени готовки или времени регенерирования.	
2	Базовый набор опций	Выбор основной программы готовки или основной программы регенерирования	
3	Ввод данных	Ввод температуры, времени и т.д.	
4	Программа	Пуск/останов программы	
	Управление	Различные функции	
5	Область навигации	▪ Функции, универсальные для всех меню ▪ Различные функции	

Одинаковые для всех меню экранные кнопки и их функции

Пояснения к отдельным экранным кнопкам даются раздельно для каждого меню.

В области навигации имеются экранные кнопки, которые одинаковы для всех меню:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Область навигации		
	Выйти из меню	В главных меню: Производит возврат в меню пуска.
	Отменить	В меню ввода: Отменяет ввод.
	Помощь	Открывает Помощь.

Индикаторы страниц меню и их значение

Индикаторы страниц меню это инверсные отображения экранных кнопок, с помощью которых вызываются соответствующие меню. Некоторые из данных индикаторов представлены в следующей таблице исключительно в качестве примера.

Индикаторы имеют следующее значение:

Индикатор	Значение	Описание
Верхняя область		
	Экранное меню 'Приготовление блюд'	Выбрано экранное меню 'Приготовление блюд'.
Press &Go	Экранное меню 'Press&Go'	Выбрано экранное меню 'Press&Go'.
	Экранное меню 'Регенерирование'	Выбрано экранное меню 'Регенерирование'.
	Экранное меню 'Очистка'	Выбрано экранное меню 'Очистка'.

Меню пуска

Так оно выглядит на экране

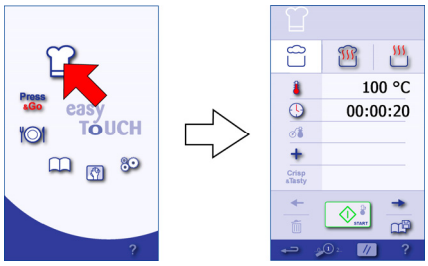
Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню пуска имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Приготовление блюд	Открывает экранное меню 'Приготовление блюд': ▪ Ввод данных программ готовки с использованием пара, горячего пара или горячего воздуха
	Press&Go	Открывает экранное меню 'Press&Go': ▪ Прямой доступ к предварительно заданным рецептам блюд
	Регенерирование	Открывает экранное меню 'Регенерирование' ▪ Ввод программных данных для регенерирования
	Книга рецептов	Открывает меню Книга рецептов: ▪ Изменение рецептов блюд ▪ Управление рецептами блюд ▪ Запуск выполнения рецептов блюд
	Очистка	Открывает экранное меню 'Очистка': ▪ Полуавтоматическая очистка ▪ Автоматическая очистка (опция) ▪ Промывка парогенератора
	Настройки	Открывает экранное меню 'Настройки'.

Экранное меню "Приготовление блюд"

Так можно попасть в меню 'Приготовление блюд'!



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Приготовление блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Пар	Производит выбор базовой программы готовки Пар.
	Горячий пар	Производит выбор базовой программы готовки Горячий пар.
	Горячий воздух	Производит выбор базовой программы готовки Горячий воздух.
Ввод данных		
	Температура готовки	Выводит на экран клавиатуру для ввода температуры готовки.
	Время готовки	Выводит на экран клавиатуру для ввода времени готовки.
	Температура ядра	Выводит на экран клавиатуру для ввода температуры внутри продукта.
	Дополнительные функции	Вызывает меню 'Дополнительные функции приготовления блюд'.
Crisp &Tasty	Crisp&Tasty	Вызывает меню 'Crisp&Tasty'.
Программа		
	Пуск с интеллектуальным предварительным разогревом	Запускает программу готовки с предварительным разогревом.
	Пуск	Запускает программу готовки при уже разогретой рабочей камере.
	Стоп	Останавливает выполнение программы готовки.
Управление		
	▪ Операция готовки назад (во время ввода программы) ▪ Таймер лотков (во время выполнения программы готовки)	▪ Производит переход на одну операцию программы готовки назад. ▪ Запускает использование свободных лотков во время выполнения основной программы готовки.

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Операция готовки вперед	Производит переход на одну операцию программы готовки вперед.
	Добавить операцию готовки	Добавляет в программу готовки дополнительную операцию после последней имеющейся.
	▪ Удаление данных (до запуска программы готовки)	▪ Удаляет все данные текущей операции готовки.
	▪ Ручное пропаривание (во время выполнения программы готовки)	▪ Запускает ручное пропаривание во время выполнения основной программы готовки.
	Сохранить рецепт	Сохраняет рецепт приготовления в книге рецептов.
Область навигации		
	Текущая операция готовки	Во время ввода программы: ▪ Показывает номер операции готовки, данные которой отображаются в настоящее время. ▪ Открывает меню обзора операций готовки. В нем можно перейти к любой операции готовки. Во время выполнения программы готовки: ▪ Показывает номер текущей выполняемой операции готовки.
	Удалить данные всех операций готовки	Удаляет данные всех заданных операций готовки.

Клавиатура для ввода температуры готовки и температуры внутри продукта

Экранные кнопки на клавиатуре имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
0 9	Цифры	Ввод значений разрядов сотен, десятков и единиц Пример: Последовательность ввода 1 - 2 - 0 означает 120 °C.
C	Удалить	Удаляет все введенные данные.
OK	Сохранить	Сохраняет все введенные данные в программе готовки.

Клавиатура ввода времени готовки

Экранные кнопки на клавиатуре имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
0 9	Цифры	Ввод часов, минут и секунд
C	Удалить	Удаляет все введенные данные.
OK	Сохранить	Сохраняет все введенные данные в программе готовки.
--:--	Длительная работа	Деактивирует реле времени

Экранное меню 'Дополнительные функции приготовления блюд'

Экранные кнопки в меню 'Дополнительные функции приготовления блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Защита программы	Предотвращает остановку текущих программ готовки подключенным устройством оптимизации энергопотребления.
	Сниженная частота вращения вентилятора	Снижает скорость циркуляции воздуха внутри рабочей камеры.
	Сниженная мощность	Снижает уровень потребления тока, например, для устранения пиков мощности. Время готовки может увеличиваться.
ΔT	Готовка ΔT	Программа готовки, в которой температура в рабочей камере поднимается в зависимости от температуры ядра. Невозможно в сочетании с базовой программой готовки Горячий пар.
eco	ecoCooking	Потактово включает мощность нагрева в конце готовки для снижения энергопотребления. Не работает в сочетании с базовой программой готовки "Пар".
	Предустановка времени запуска	Устанавливает в качестве момента запуска программы готовки определенное время или определенный момент завершения готовки.

Экранное меню 'Crisp&Tasty'

Экранные кнопки в меню Степень Crisp&Tasty имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Без удаления влаги	
	Легкое удаление влаги	Ступень Crisp&Tasty; из рабочей камеры удаляется избыточная влага. Невозможно в сочетании с базовой программой готовки Пропаривание.
	Среднее удаление влаги	
	Сильное удаление влаги	

Экранное меню Press&Go

Так Вы сможете попасть в меню 'Press&Go'!

Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Press&Go' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Программа		
	Рецепт блюда, например, булочки	Производит прямой запуск программы готовки.
	Рецепт блюда, например, овощи	Производит прямой запуск программы готовки.

Экранное меню "Регенерирование"

Так можно попасть в меню 'Регенерирование'!

Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Регенерирование' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Тарелка	Выбирает программу регенерирования "Тарелка".
	Гастронорма	Выбирает программу регенерирования "Гастронорма".
	Банкет	Выбирает программу регенерирования "Банкет".
Ввод данных		
	Температура регенерирования	Выводит на экран клавиатуру для ввода температуры регенерирования.
	Время регенерирования	Выводит на экран клавиатуру для ввода времени регенерирования.
	Температура ядра	Выводит на экран клавиатуру для ввода температуры внутри продукта.
	Дополнительные функции	Вызывает меню 'Дополнительные функции регенерирования'.
Программа		
	Пуск	Производит запуск программы регенерирования.
	Стоп	Останавливает выполнение программы регенерирования.
Управление		
	Таймер лотков (во время выполнения программы регенерирования)	Запускает использование свободных лотков во время выполнения основной программы регенерирования.
	Сохранение рецепта регенерации	Сохраняет рецепт регенерации в книге рецептов.
Область навигации		
	Удалить все данные	Удаляет все данные.

Клавиатура для ввода температуры регенерирования

Экранные кнопки на клавиатуре имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
0 9	Цифры	Ввод значений разрядов сотен, десятков и единиц Пример: Последовательность ввода 1 - 2 - 0 означает 120 °C.
C	Удалить	Удаляет все введенные данные.
OK	Сохранить	Сохраняет все введенные данные в программе готовки.

Клавиатура для ввода времени регенерирования

Экранные кнопки на клавиатуре имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
0 9	Цифры	Ввод часов, минут и секунд
C	Удалить	Удаляет все введенные данные.
OK	Сохранить	Сохраняет все введенные данные в программе готовки.
--:--	Длительная работа	Деактивирует реле времени

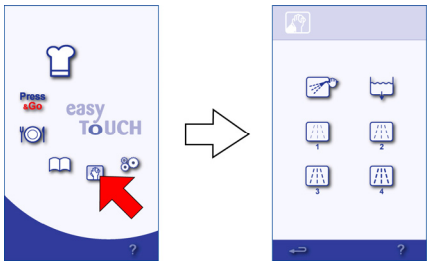
Экранное меню 'Дополнительные функции регенерирования'

Экранные кнопки в меню 'Дополнительные функции регенерирования' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Защита программы	Предотвращает остановку текущих программ готовки подключенным устройством оптимизации энергопотребления.
	Сниженная частота вращения вентилятора	Снижает скорость циркуляции воздуха внутри рабочей камеры.

Экранное меню Очистка

Так можно попасть в меню 'Очистка'!



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Очистка ' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Программа		
	Полуавтоматическая очистка	Производит запуск полуавтоматической очистки.
	Промывка парогенератора	Производит запуск промывки парогенератора.
Программа	*система* CONVOClean	Автоматическая очистка (опция)
1	Ступень очистки 1: Слабые загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
2	Ступень очистки 2: Средние загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
3	Ступень очистки 3: Сильные загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
4	Ступень очистки 4: Сильные загрязнения с функцией блеск+	Производит запуск автоматической очистки.

4.2 Книга рецептов

Книга рецептов

В данном разделе мы познакомим Вас с меню книги рецептов сенсорной экранной панели и дадим пояснения по доступным функциям.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Структура меню книги рецептов	65
Экранное меню Избранное	67
Экранное меню Группы рецептов блюд	69
Экранное меню "Рецепты блюд"	72

Структура меню книги рецептов

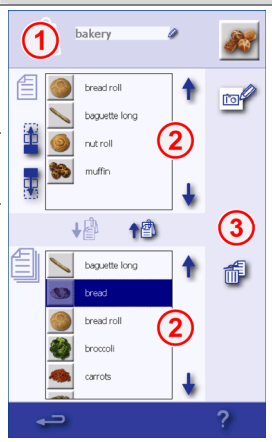
Структура главных меню книги рецептов

На следующем рисунке представлена структура меню 'Группа рецептов блюд', репрезентативная для 3 главных меню книги рецептов. В отдельных областях меню Вы найдете следующие функции:

№	Название	Функция	Рисунок
1	Верхняя область	Индикация меню, в котором Вы находитесь.	
2	Базовый набор опций	Выбор области книги рецептов	
3	Выбор	Выбор рецепта блюда или группы рецептов блюд	
4	Управление	▪ Переход к следующим подменю ▪ Функции пролистывания	
5	Область навигации	Функции, универсальные для всех меню	

Структура подменю книги рецептов

На следующем рисунке представлена структура меню 'Редактировать группу рецептов блюд', репрезентативная для подменю книги рецептов. В отдельных областях меню Вы найдете следующие функции:

№	Название	Функция	Рисунок
1	Верхняя область	▪ Индикация меню, в котором Вы находитесь. ▪ Поле ввода названия ▪ Индикация изображения рецепта блюда или группы рецептов блюд	
2	Поля выбора	▪ Рецепты блюд ▪ Группа рецептов блюд	
3	Функции	▪ Переход к следующим подменю ▪ Функции присвоения ▪ Функции сортировки ▪ Функции удаления ▪ Функции пролистывания	

Одинаковые для всех меню экранные кнопки и их функции

Пояснения к отдельным экранным кнопкам даются раздельно для каждого меню.

В области навигации имеются экранные кнопки, которые одинаковы для всех меню:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Область навигации		
	Выйти из меню	В главных меню: Производит возврат в меню пуска. В подменю: Прерывание процесса.
	Помощь	Открывает Помощь.
	Сохранить	Во всплывающих меню
	Отменить	Во всплывающих меню

Индикаторы страниц меню и их значение

Индикаторы страниц меню это инверсные отображения экранных кнопок, с помощью которых вызываются соответствующие меню. Некоторые из данных индикаторов представлены в следующей таблице исключительно в качестве примера.

Индикаторы имеют следующее значение:

Индикатор	Значение	Описание
Меню		
	Книга рецептов	▪ Выбрано меню 'Избранное'. ▪ Выбрано меню 'Группы рецептов блюд'. ▪ Выбрано меню 'Рецепты блюд'.
	Группа рецептов блюд	▪ Выбрано меню 'Редактирование избранного'. ▪ Выбрано меню 'Управление группами рецептов блюд'. ▪ Выбрано меню 'Редактирование группы рецептов блюд'. ▪ Выбрано меню 'Управление графическими изображениями'.
	Экранное меню 'Создание группы рецептов блюд'	▪ Выбрано меню 'Создание группы рецептов блюд'.
	Рецепты блюд	▪ Выбрано меню 'Управление рецептами блюд'. ▪ Выбрано меню 'Управление графическими изображениями'.
Поля выбора		
	Рецепты блюд в группе рецептов блюд	▪ Рецепты блюд в Избранном ▪ Рецепты блюд в группе рецептов блюд
	Все рецепты блюд	▪ Все доступные рецепты блюд
	Все группы рецептов блюд	▪ Все доступные группы рецептов блюд

Экранное меню Избранное

Так можно попасть в меню 'Избранное'

Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Избранное' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Избранное	Отображает для выбора все избранные рецепты блюд.
	Группы рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Группы рецептов блюд'.
	Все рецепты блюд	Открывает экранное меню 'Рецепты блюд'.
Примеры выбора		
	Крендель	Выбор рецепта блюда Крендель
Управление		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Редактирование Избранного	Открывает экранное меню 'Редактирование Избранного'.

Экранное меню 'Редактирование Избранного'

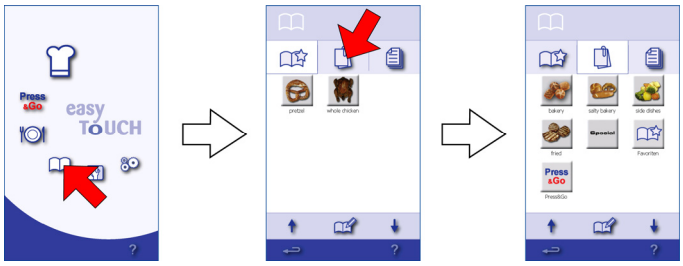
Экранные кнопки в меню 'Редактирование Избранного' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
Favoriten	Текстовое поле	▪ Индикация названия группы рецептов блюд в Избранном ▪ Не может быть изменено.
	Переместить рецепт блюда вверх	Перемещает выделенный рецепт блюда в списке избранных рецептов вверх.

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Переместить рецепт блюда вниз	Перемещает выделенный рецепт блюда в списке избранных рецептов вниз.
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда из списка избранных рецептов.
	Добавить	Добавляет выделенный рецепт блюда в список избранных рецептов.
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда из системы.
	Изменить изображение	В меню 'Редактирование Избранного' не имеет функции.

Экранное меню Группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Группы рецептов блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Избранное	Открывает экранное меню 'Избранное'.
	Группы рецептов блюд	Отображает для выбора все группы рецептов блюд.
	Все рецепты блюд	Открывает экранное меню 'Рецепты блюд'.
Примеры выбора		
	Хлебобулочные изделия	Выбор группы рецептов блюд Хлебобулочные изделия
Управление		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Управление группами рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Управление группами рецептов блюд'.

Экранное меню 'Управление группами рецептов блюд'

Экранные кнопки в меню 'Управление группами рецептов блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Переместить группу рецептов блюд вверх	Перемещает выделенную группу рецептов блюд вверх по списку.
	Переместить группу рецептов блюд вниз	Перемещает выделенную группу рецептов блюд вниз по списку.

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Создание группы рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Создание группы рецептов блюд'.
	Редактирование группы рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Редактирование группы рецептов блюд'.
	Удалить	Удаляет выделенную группу рецептов блюд.

Экранное меню 'Создание группы рецептов блюд'

Экранные кнопки в меню 'Создание группы рецептов блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
0 9 a z	Клавиатура	Ввод названия группы рецептов блюд посредством клавиатуры.
	Изменить изображение	Открывает экранное 'Управление графическими изображениями'.
	Сохранить	Подтверждает ввод данных и закрывает меню.

Экранное меню 'Редактирование группы рецептов блюд'

Экранные кнопки в меню 'Редактирование группы рецептов блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
bakery	Редактирование текста	Выводит на экран клавиатуру для ввода текстовой информации.
	Переместить группу рецептов блюд вверх	Перемещает выделенную группу рецептов блюд вверх по списку.
	Переместить группу рецептов блюд вниз	Перемещает выделенную группу рецептов блюд вниз по списку.
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда из списка избранных рецептов.
	Добавить	Добавляет выделенный рецепт блюда в список избранных рецептов.
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Управление графическими изображениями	Открывает экранное меню 'Управление графическими изображениями'.
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда.

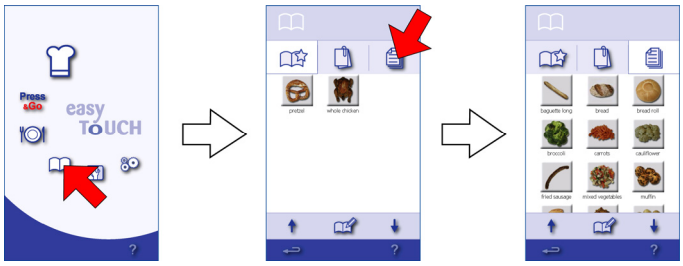
Экранное меню 'Управление графическими изображениями'

Экранные кнопки в меню 'Управление графическими изображениями' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Каталог	Выбор каталога в качестве источника графических изображений.
	USB	Выбор порта USB в качестве источника графических изображений (активно только при наличии подключенного устройства USB).
	Сохранить	Подтверждает ввод данных и закрывает меню.

Экранное меню "Рецепты блюд"

Так можно попасть в меню 'Рецепты блюд'



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Рецепты блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Избранное	Открывает экранное меню 'Избранное'.
	Группы рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Группы рецептов блюд'.
	Все рецепты блюд	Отображает для выбора все рецепты блюд.
Примеры выбора		
	Булочки	Выбор рецепта блюда "Булочки"
Управление		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Управление рецептами блюд	Открывает экранное меню 'Управление рецептами блюд'.

Экранное меню 'Управление рецептами блюд'

Экранные кнопки в меню 'Управление рецептами блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
bread roll	Редактирование текста	Выводит на экране клавиатуру для ввода текстовой информации
	Вниз	Перемещение по списку вверх
	Вниз	Перемещение по списку вниз
	Управление графическими изображениями	Открывает экранное меню 'Управление графическими изображениями'
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда из системы

Экранное меню 'Управление графическими изображениями'

Экранные кнопки в меню 'Управление графическими изображениями' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Каталог	Выбор каталога в качестве источника графических изображений.
USB	USB	Выбор порта USB в качестве источника графических изображений (активно только при наличии подключенного устройства USB).
	Сохранить	Подтверждает ввод данных и закрывает меню.

4.3 Настройки

Настройки

В данном разделе мы познакомим Вас с отдельными меню сенсорной экранной панели, в которых Вы можете выполнить настройки, и дадим пояснения по доступным функциям.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Экранное меню Настройки	75
Экранное меню Общие настройки	76
Экранное меню Импорт/экспорт	78
Экранное меню easySystem	79
Экранное меню Резервное копирование/Восстановление	80

Экранное меню Настройки

Так Вы сможете попасть в меню 'Настройки'!

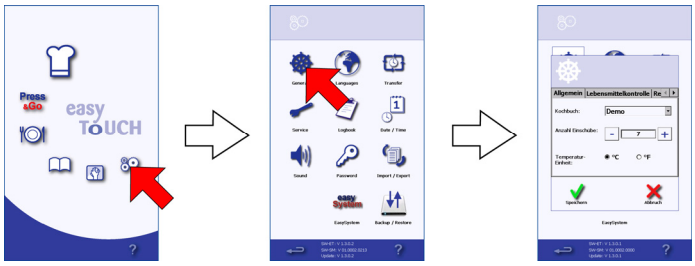
Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Настройки' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Общие сведения	Открывает меню 'Общие настройки': ▪ Общие настройки системы
	Языки	Открывает меню 'Языки': ▪ Изменение языка программной оболочки управления ▪ Выбор книги рецептов на требуемом языке
	Передача	Открывает меню 'Передача': ▪ Наладка передачи данных из устройства в сервер ▪ Возможно только, если изготовлено под заказ
	Сервис	Открывает меню 'Сервис': ▪ Защищено паролем, доступно только для сервиса
	Журнал регистрации	Открывает меню 'Журнал регистрации': ▪ Показать журнал регистрации ▪ Удаление записей из журнала регистрации
	Дата/время	Открывает меню 'Дата/время': ▪ Настройка даты и времени
	Звук	Открывает меню 'Звук': ▪ Выбор сигнальных звуков ▪ Настройка громкости звука
	Пароль	Открывает меню 'Пароль': ▪ Выбрать новый пароль.
	Импорт/экспорт	Открывает меню 'Импорт/экспорт': ▪ Импорт и экспорт данных
	Резервное копирование / Восстановление	Открывает меню 'Резервное копирование/Восстановление': ▪ Резервное копирование книги рецептов и данных easyTOUCH на карту памяти SD. ▪ Восстановление данных easyTOUCH с карты SD.
	easySystem	Активирует easySystem, защищено паролем.

Экранное меню Общие настройки

Так можно попасть в меню 'Общие настройки'!



Закладка 'Общие сведения'

Закладка 'Общее' включает следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
[▾]	Книга рецептов	Выбор книги рецептов
[−] [...] [+]	Количество лотков	Выбор количества загружаемых лотков
◉	Единица температуры	Выбор единицы температуры °C или °F

Закладка 'Контроль за продуктами'

Закладка 'Контроль за продуктами' имеет следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
[−] [...] [+]	Время предварительного разогрева (сек)	Ввод времени предварительного разогрева: ▪ Время выдержки после достижения температуры предварительного разогрева
[−] [...] [+]	Допуск предварительного разогрева (°C)	Ввод допуска температуры предварительного разогрева: ▪ Температура предварительного разогрева считается достигнутой при, например, 20 °C меньше
[−] [...] [+]	HACCP темп-интервал (сек)	Ввод интервала передачи данных HACCP: ▪ например, передача данных каждые 120 сек
[−] [...] [+]	Макс. время отказа (сек)	Ввод максимального времени прекращения подачи энергии, прежде чем будет выдано сообщение, что продукт испорчен

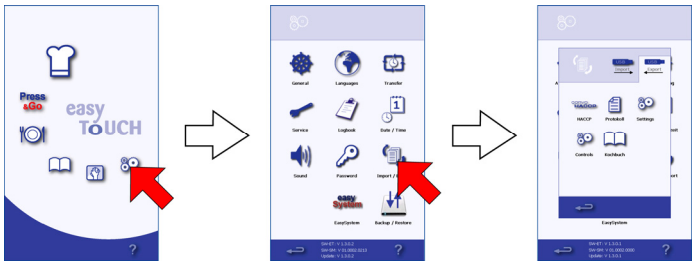
Закладка 'очистка'

Закладка 'очистка' имеет следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
☑	▪ Ступень 1 - Легкое загрязнение ▪ Ступень 2 - Среднее загрязнение ▪ Ступень 3 - Сильное загрязнение ▪ Ступень 4 - Очень сильное загрязнение	Выбор ступени(ей) очистки, которая(ые) доступны в меню 'Очистка'
...	Температура AutoClean (60°C - 100°C)	Ввод температуры полноавтоматической очистки при использовании отличных от оригинальных чистящих средств
...	Дозировка чистящего средства (1 - 10)	Ввод дозировки чистящего средства при использовании отличных от оригинальных чистящих средств

Экранное меню Импорт/экспорт

Так можно попасть в меню 'Импорт/экспорт'!



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Импорт/экспорт' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
USB Import	Импорт	Выбор закладки 'Импорт': ▪ Передача данных с USB-Stick в устройство
USB Export	Экспорт	Выбор закладки 'Экспорт': ▪ Передача данных с устройства на USB-Stick

Закладка Импорт

Закладка 'Импорт' включает следующие функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Книга рецептов	Книга рецептов импортируется.
	Логотип при запуске	Специфический логотип клиента для меню пуска импортируется.
	Обновление	Обновление загружается.

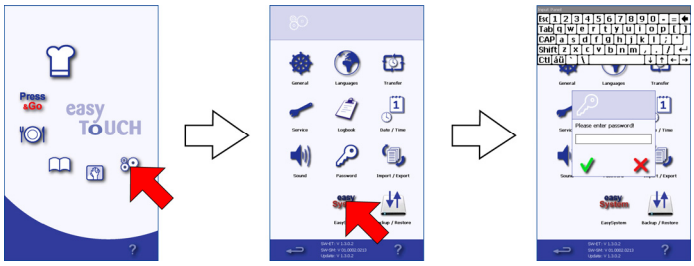
Закладка Экспорт

Закладка 'Экспорт' включает следующие функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
convo HACCP	HACCP	Данные HACCP экспортируются.
	Протокол	Протокол экспортируется.
	Настройки	Настройки экспортируются, чтобы их можно было импортировать в другие устройства.
	Средства управления	Настройки устройства (настройки параметров регулировки) экспортируются.
	Книга рецептов	Книга рецептов экспортируется, чтобы ее можно было импортировать в другие устройства.

Экранное меню easySystem

Так Вы сможете попасть в меню 'easySystem'!



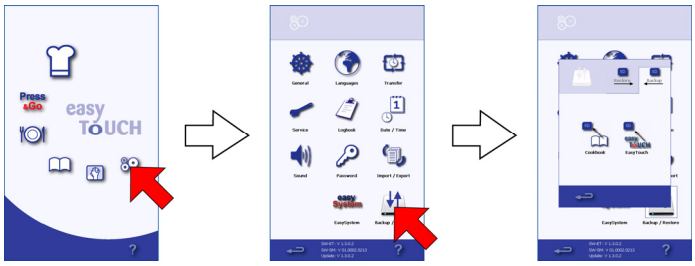
Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'easySystem' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция / Продолжение здесь ...
9 a z	Пароль	Ввод пароля: ▪ Заводская установка 'Shift A' Дополнительная информация представлена в руководстве по эксплуатации системы easySystem.

Экранное меню Резервное копирование/Восстановление

Так Вы сможете попасть в меню 'Резервное копирование/Восстановление'!



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Импорт/экспорт' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
SD Backup	Резервное копирование	Выбор закладки 'Резервное копирование': ▪ Перенос данных с устройства на карту памяти SD
SD Restore	Восстановление	Выбор закладки 'Восстановление': ▪ Перенос данных с карты памяти SD в устройство

Закладка Резервное копирование

Закладка 'Резервное копирование' включает следующие функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
SD	Книга рецептов	Сохраняется книга рецептов.
SD easy TOUCH	easyTOUCH	Сохраняются данные easyTOUCH (резервирование системы).

Закладка Восстановление

Закладка 'Восстановление' включает следующие функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
SD easy TOUCH	easyTOUCH	Производится восстановление данных easyTOUCH.

5 Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Основы управления сенсорной экранной панелью

В данной главе Вы найдете пошаговые инструкции к важным операциям управления сенсорной экранной панелью.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Первые шаги по управлению	82
Приготовление блюд	87
Регенерирование	99
Так выполняются работы в аварийном режиме	107
Работа с книгой рецептов	109

5.1 Первые шаги по управлению

Первые шаги по управлению

В данном разделе мы покажем Вам, как включать/выключать пароконвектомат и просто приготовить первые блюда.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Включение / выключение пароконвектомата	83
Приготовление блюд при помощи функции Press&Go	85

Включение / выключение пароконвектомата

Включение пароконвектомата

Для включения пароконвектомата выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Включите пароконвектомат. **Результат**: ▪ **обычно в системах OEB/OGB**: На дисплее отображается запрос на проведение промывки парогенератора, если была изменена дата. ▪ **всегда:** ▪ Выполняется самодиагностика. ▪ Горит подсветка рабочей камеры. ▪ На экране отображается меню пуска.	
2	**В аппаратах OEB/OGB** выбрать "Промывка парогенератора" и подтвердить ввод.	
3	Выбрать программу готовки.	Press &Go
4	Произведите запуск программы готовки. **Результат:** ▪ **в общем для устройств OES-/OGS, за исключением всех устройств в программе готовки Горячий воздух:** Выбранная программа готовки сразу же запускается с предварительного разогрева. ▪ **В особых случаях:** когда речь идет об устройству OEB или OGB, и Вы запустили одну из программ готовки Пар, Горячий пар или Регенерирование, то сначала парогенератор автоматически заполняется и нагревается. Как только данная процедура будет завершена, производится запуск выбранной программы готовки, а вместе с ней начинается отсчет заданного времени готовки.	

Выключение пароконвектомата после завершения работы

Для выключения пароконвектомата после завершения работы выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выполните требуемые очистительные операции в соответствии с планом очистки и технического обслуживания.	
2	Выключите пароконвектомат.	

Выключение пароконвектомата перед длительными периодами простоя

Перед длительными периодами простоя отключите линии электро- и водоснабжения.

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- Основной технологический цикл при приготовлении блюда 88
- Основной технологический цикл при регенерировании 100
- Опорожнение и промывка парогенератора.....153

Приготовление блюд при помощи функции Press&Go

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Опасность заражения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов

При преждевременной загрузке рабочей камеры, например, при предварительном выборе времени начала программы готовки, может быть прервана последовательность охлаждения охлажденных пищевых продуктов.

- При планировании времени загрузки всегда учитывайте необходимость соблюдения последовательности охлаждения.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат надлежащим образом очищен.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Для настольных аппаратов: Навесная решетка или решетка для противней зафиксированы.
- Для напольных аппаратов: Вставлена защитная перегородка для предварительного разогрева.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Так Вы сможете попасть в меню 'Press&Go'!

Приготовление блюд

Для приготовления блюд выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите нужный рецепт блюда, например, булочки. **Результат:** Ваш пароконвектомат выполняет предварительный разогрев.	
2	Сразу после завершения предварительного разогрева по требованию системы выполнить загрузку рабочей камеры.	
3	Закройте дверь рабочей камеры. **Результат**: ▪ Начинается выполнение Вашей программы готовки. ▪ После завершения выполнения программы готовки раздается звуковой сигнал.	
4	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

Нажатием на Вы можете в любое время прервать предварительный разогрев или программу готовки.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов) 163
- Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах) 165
- Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов . 167
- Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169
- Загрузка напольных аппаратов 173
- Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах 178

5.2 Приготовление блюд

Приготовление блюд - детально

В данном разделе мы покажем Вам, что делать при приготовлении блюд и как использовать все функции сенсорной экранной панели для приготовления блюд.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной технологический цикл при приготовлении блюда	88
Ввод программы готовки	89
Ввод программы готовки дельта-Т	91
Приготовление блюд	93
Ручное пропаривание во время приготовления блюда	96
Использование для приготовления блюд свободных лотков	97

Основной технологический цикл при приготовлении блюда

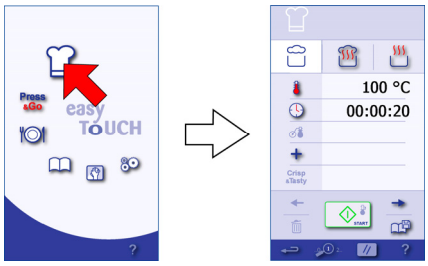
Система работает по следующему принципу

С помощью Вашего пароконвектомата приготовление блюда очень простой процесс, который состоит из всего 5 шагов:

Этап	Действия	Система работает по следующему принципу:
1	Включите пароконвектомат.	*Включение / выключение пароконвектомата* на странице 83
2	Выберите Вашу программу готовки или введите ее.	*Вызов рецепта блюда из книги рецептов* на странице 110 *Ввод программы готовки* *Ввод программы готовки дельта-Т* на странице 91
3	Запустите программу готовки и загрузите пароконвектомат после предварительного разогрева.	*Приготовление блюд* на странице 93
4	Во время выполнения программы готовки Вы можете использовать различные дополнительные функции.	*Приготовление блюд с ручным пропариванием* на странице 96 *Использование свободных лотков во время приготовления блюд* на странице 97
5	Извлеките готовую продукцию.	

Ввод программы готовки

Так можно попасть в меню 'Приготовление блюд'!



Ввод программы готовки

Для ввода Вашей программы готовки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите базовую программу готовки.	или или
2	Введите температуру готовки.	
3	Задайте критерии отключения: ▪ Время готовки или ▪ Температура ядра	или
4	Выберите экранное меню 'Дополнительные функции приготовления блюд'.	
5	Выберите при необходимости одну из следующих дополнительных функций: ▪ Защита программы ▪ Сниженная частота вращения вентилятора ▪ Сниженная мощность ▪ Предустановка времени запуска ▪ ecoCooking Для готовки ΔT следуйте указаниям инструкции Ввод программы готовки дельта-T.	eco ΔT eco
6	Выберите степень Crisp&Tasty. **Результат:** Теперь Ваша программа готовки полностью введена, если она состоит только из одного этапа готовки, или это был последний этап.	Crisp &Tasty
7	Если Вы хотите добавить в данную программу готовки дополнительный этап готовки, продолжайте начиная с шага 8.	
8	Добавьте еще одну операцию готовки.	
9	Повторите действия, описанные в пунктах с 1 по 7. Вы можете вызвать меню обзора этапов готовки:	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

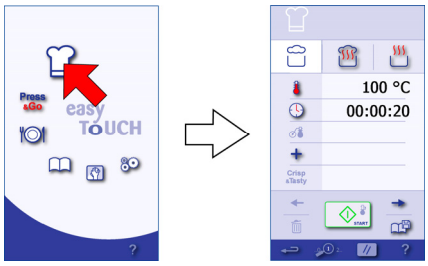
- Ввод программы готовки дельта-Т 91

Следующие шаги

- Приготовление блюд 93

Ввод программы готовки дельта-T

Так можно попасть в меню 'Приготовление блюд'!



Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат оснащен зондом для измерения температуры внутри продукта.

Действия

Чтобы ввести программу готовки с программой ΔT, действуйте следующим образом:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите одну из базовых программ готовки Пар или Горячий воздух.	или
2	Выберите экранное меню 'Дополнительные функции приготовления блюд'.	
3	Выберите Приготовление ΔT. **Результат:** Теперь Вы находитесь в режиме ΔT, который индицируется посредством:	ΔT Δ или Δ
4	Введите температуру Δ.	Δ
5	Ввести конечную температуру внутри продукта. **Результат:** Теперь Ваша программа готовки полностью введена, если она состоит только из одного этапа готовки, или это был последний этап.	
6	Если Вы хотите добавить в данную программу готовки дополнительный этап готовки, продолжайте начиная с шага 7.	
7	Добавьте еще одну операцию готовки.	
8	Повторите действия, описанные в пунктах с 1 по 6. Вы можете вызвать меню обзора этапов готовки:	

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

Приготовление блюд 93

Приготовление блюд

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Опасность заражения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов

При преждевременной загрузке рабочей камеры, например, при предварительном выборе времени начала программы готовки, может быть прервана последовательность охлаждения охлажденных пищевых продуктов.

- При планировании времени загрузки всегда учитывайте необходимость соблюдения последовательности охлаждения.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат надлежащим образом очищен.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Для настольных аппаратов: Навесная решетка или решетка для противней зафиксированы.
- Для напольных аппаратов: Вставлена защитная перегородка для предварительного разогрева.
- Заглушка отсека USB вставлена.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Приготовление блюд с предварительным разогревом

Если пароконвектомат еще холодный, выполнить для приготовления блюд следующее:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Введите нужную программу готовки или вызовите ее из книги рецептов. **Результат:** Программа готовки доступна в меню 'Приготовление блюд'.	или
2	Произведите запуск программы готовки. **Результат:** Ваш пароконвектомат выполняет предварительный разогрев.	START
3	Сразу после завершения предварительного разогрева по требованию системы выполнить загрузку рабочей камеры.	

Этап	Действия	Экранная кнопка
4	Закройте дверь рабочей камеры. **Результат:** ▪ Программа готовки выполняется, оставшееся время отображается в верхней части экрана. ▪ После завершения выполнения программы готовки раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	

Приготовление блюд при уже разогретой рабочей камере

Если пароконвектомат уже разогрет до необходимой температуры, выполнить для приготовления блюд следующее:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Если до этого уже использовалась та же программа готовки, данный шаг отпадает. В противном случае: Введите нужную программу готовки или вызовите ее из книги рецептов. **Результат:** Программа готовки доступна в меню 'Приготовление блюд'.	или
2	Произведите запуск программы готовки.	START
3	Как только поступит соответствующий запрос, загрузить рабочую камеру.	
4	Закройте дверь рабочей камеры. **Результат:** ▪ Программа готовки выполняется, оставшееся время отображается в верхней части экрана. ▪ После завершения выполнения программы готовки раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

Нажатием на STOP Вы можете в любое время прервать предварительный разогрев или программу готовки.

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Ввод программы готовки 89
- Ввод программы готовки дельта-Т 91
- Вызов рецепта блюда из книги рецептов 110

Следующие шаги

- Ручное пропаривание во время приготовления блюда 96
- Использование для приготовления блюд свободных лотков 97

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов) 163
- Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах) 165
- Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов 167
- Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169
- Загрузка напольных аппаратов 173
- Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах 178
- Удаление и установка крышки USB-порта 182

Ручное пропаривание во время приготовления блюда

Цель

Во время текущей программы готовки Вы хотите использовать горячий пар или горячий воздух, чтобы дополнительно обдать паром продукт.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:
- Вы выбрали одну из программ готовки Горячий пар или Горячий воздух.
- Одна из этих программ выполняется.

Действия

Чтобы дополнительно обдать паром продукт во время приготовления блюда, действуйте следующим образом:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите функцию Ручное пропаривание в меню 'Приготовление блюд'. **Результат:** Продукт обдается паром.	

Использование для приготовления блюд свободных лотков

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Цель

Во время текущей программы готовки Вы хотите использовать свободные лотки для других продуктов.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- В зависимости от времени готовки для дополнительного продукта/блюда требуются одинаковые условия, как для продукта в текущей программе.
- Соответствующая программа готовки выполняется.

Действия

Для использования свободных лотков во время приготовления блюд действуйте следующим образом:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите функцию Таймер лотков в меню 'Приготовление блюд'. **Результат:** Открывается экранное меню 'Таймер лотков'.	
2	Выберите свободный лоток. **Результат:** На экране появляется клавиатура для ввода времени готовки для данного лотка.	3
3	Введите нужное время готовки. **Результат**: Время готовки для данного лотка отсчитывается.	6 00:01:53
4	Загрузите рабочую камеру и закройте дверь рабочей камеры. **Результат**: Как только время готовки для данного лотка истечет, раздается звуковой сигнал, после чего на дисплее можно видеть, из какого лотка можно извлекать готовое блюдо.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо из данного лотка.	

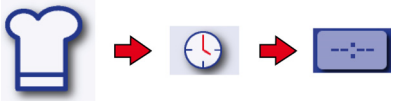
Преждевременное прерывание выполнения программы

Нажатием на ✕ Вы можете в любое время прервать программу готовки для соответствующего лотка.

Оптимизация рабочего процесса при помощи настройки длительной работы

Если Вы хотите приготавливать много блюд по лоткам в течение длительного времени, рекомендуется настроить длительную работу.

Длительная работа включается нажатием следующих экранных кнопок, начиная с меню пуска:



5.3 Регенерирование

Регенерирование - детально

В данном разделе мы покажем Вам, что делать при регенерировании и как использовать все функции сенсорной экранной панели для регенерирования.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной технологический цикл при регенерировании	100
Ввод данных программы регенерирования	101
Регенерирование	102
Использование при регенерировании свободных лотков	105

Основной технологический цикл при регенерировании

Система работает по следующему принципу

С помощью Вашего пароконвектомата регенерирование очень простой процесс, который состоит из всего 5 шагов:

Этап	Действия	Система работает по следующему принципу:
1	Включите пароконвектомат.	*Включение / выключение пароконвектомата* на странице 83
2	Выберите Вашу программу регенерирования или введите ее.	*Вызов рецепта блюда из книги рецептов* на странице 110 *Ввод данных программы регенерирования*
3	Запустите программу готовки и загрузите пароконвектомат после предварительного разогрева.	*Регенерирование* на странице 102
4	Во время выполнения программы регенерирования Вы можете использовать различные дополнительные функции.	*Использование свободных лотков во время регенерирования* на странице 105
5	Извлеките готовую продукцию.	

Ввод данных программы регенерирования

Так можно попасть в меню 'Регенерирование'!

Ввод данных программы регенерирования

Для ввода Вашей программы регенерирования выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите базовую программу регенерирования.	или или
2	Введите температуру регенерирования.	
3	Задайте критерии отключения: ▪ Время регенерирования или ▪ Температура ядра	или
4	Выберите экранное меню 'Дополнительные функции регенерирования'.	
5	Выберите при необходимости одну из дополнительных функций: ▪ Защита программы ▪ Сниженная частота вращения вентилятора **Результат:** Ввод Вашей программы регенерирования завершен.	

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

Регенерирование 102

Регенерирование

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Опасность заражения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов

При преждевременной загрузке рабочей камеры, например, при предварительном выборе времени начала программы готовки, может быть прервана последовательность охлаждения охлажденных пищевых продуктов.

- При планировании времени загрузки всегда учитывайте необходимость соблюдения последовательности охлаждения.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат надлежащим образом очищен.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Для настольных аппаратов: Навесная решетка или решетка для противней зафиксированы.
- Для напольных аппаратов: Вставлена защитная перегородка для предварительного разогрева.
- Заглушка отсека USB вставлена.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Регенерирование с предварительным разогревом

Если пароконвектомат еще холодный, выполнить для регенерирования следующее:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Введите нужную программу регенерирования или вызовите ее из книги рецептов. **Результат:** Программа регенерирования доступна в меню 'Регенерирование'.	или
2	Запустите программу регенерирования. **Результат:** Ваш пароконвектомат выполняет предварительный разогрев.	START
3	Сразу после завершения предварительного разогрева по требованию системы выполнить загрузку рабочей камеры.	

Этап	Действия	Экранная кнопка
4	Закройте дверь рабочей камеры. **Результат:** ▪ Программа регенерирования выполняется, оставшееся время отображается в верхней части экрана. ▪ После завершения выполнения программы регенерирования раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките продукт регенерирования.	

Регенерирование при уже разогретой рабочей камере

Если пароконвектомат уже имеет нужную температуру, для регенерирования выполнить следующее:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Если до этого уже использовалась та же программа регенерирования, это шаг отпадает. В противном случае: Введите нужную программу регенерирования или вызовите ее из книги рецептов. **Результат:** Программа регенерирования доступна в меню 'Регенерирование'.	или
2	Запустить программу регенерирования.	START
3	Как только поступит соответствующий запрос, загрузить рабочую камеру.	
4	Закройте дверь рабочей камеры. **Результат:** ▪ Программа регенерирования выполняется, оставшееся время отображается в верхней части экрана. ▪ После завершения выполнения программы регенерирования раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките продукт регенерирования.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

Нажатием на STOP Вы можете в любое время прервать предварительный разогрев или программу регенерирования.

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Вызов рецепта блюда из книги рецептов 110

Следующие шаги

- Использование при регенерировании свободных лотков 105

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов) 163
- Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах) 165
- Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов 167
- Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169
- Загрузка напольных аппаратов 173
- Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах 178
- Удаление и установка крышки USB-порта 182

Использование при регенерировании свободных лотков

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Цель

Во время текущей программы регенерирования Вы хотите использовать свободные лотки для других продуктов регенерирования.

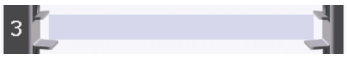
Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- В зависимости от времени регенерирования для дополнительного продукта/блюда регенерирования требуются одинаковые условия, как для продукта в текущей программе.
- Соответствующая программа регенерирования выполняется.

Действия

Для использования свободных лотков во время регенерирования действуйте следующим образом:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите функцию Таймер лотков в меню 'Регенерирование'. **Результат:** Открывается экранное меню 'Таймер лотков'.	
2	Выберите свободный лоток. **Результат:** На экране появляется клавиатура для ввода времени регенерирования для данного лотка.	
3	Введите нужное время регенерирования. **Результат**: Время регенерирования для данного лотка отсчитывается.	
4	Загрузите рабочую камеру и закройте дверь рабочей камеры. **Результат**: Как только время регенерирования для данного лотка истечет, раздается звуковой сигнал, после чего на дисплее можно видеть, из какого лотка можно извлекать продукт регенерирования.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките продукт регенерирования.	

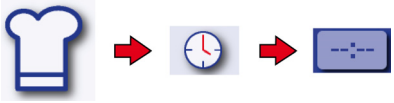
Преждевременное прерывание выполнения программы

Нажатием на ✕ Вы можете в любое время прервать программу регенерирования для соответствующего лотка.

Оптимизация рабочего процесса при помощи настройки длительной работы

Если Вы хотите приготавливать много блюд по лоткам в течение длительного времени, рекомендуется настроить длительную работу.

Путь к меню Длительная работа:



5.4 Так выполняются работы в аварийном режиме

Управление Вашим пароконвектоматом в аварийном режиме

Чтобы несмотря на присутствие ошибки, которая не поддается быстрому устранению, Вы смогли продолжать работу с Вашим пароконвектоматом, в нем предусмотрен аварийный режим работы.

Он позволяет продолжить использование аппарата в ограниченном режиме несмотря на наличие дефекта. В любом случае обратитесь за консультацией в сервисную службу.

В данном разделе мы представим Вашему вниманию основные правила эксплуатации пароконвектомата в аварийном режиме.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной технологический цикл в аварийном режиме	108

Основной технологический цикл в аварийном режиме

Ограничения

Необходимо учитывать следующие ограничения:

- Время готовки может существенно изменяться. В связи с этим обращайте особое внимание на ход процесса готовки и состояние готовности Вашего блюда.
- Может значительно увеличиваться расход воды.
- Для выбора доступны только функции, которые могут выполняться.

Система работает по следующему принципу

С помощью Вашего пароконвектомата приготовление блюда в аварийном режиме очень простой процесс, который состоит всего из 5 шагов:

Этап	Действия	Система работает по следующему принципу:
1	Устройство находится в режиме активного сбоя. **Результат:** Раздается звуковой сигнал, а на дисплее отображается код ошибки.	*Устранение ошибок* на странице 155 Обратиться в сервисную службу
2	Квитируйте ошибку. **Результат:** Доступными остаются только те программы готовки, на которые не распространяется ошибка.	✓
3	Загрузите пароконвектомат и запустите доступную программу готовки или регенерирования.	*Приготовление блюд* на странице 93 *Регенерирование* на странице 102
4	Пока выполняется программа готовки или регенерирования, Вы можете использовать различные дополнительные функции.	*Дополнительные функции* на странице 57
5	Извлеките готовую продукцию.	

5.5 Работа с книгой рецептов

Книга рецептов пароконвектомата

В данном разделе мы покажем Вам, как создавать свои собственные рецепты в книге рецептов, изменять и использовать существующие.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Вызов рецепта блюда из книги рецептов	110
Создание рецепта блюда	112
Изменить название и изображение рецепта блюда	113
Удаление рецепта блюда из книги рецептов	114
Сохранить / удалить рецепт блюда в/из Избранного	115
Создание новой группы рецептов блюд	117
Изменить название и изображение группы рецептов блюд	118
Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд	119
Удаление группы рецептов блюд	121

Вызов рецепта блюда из книги рецептов

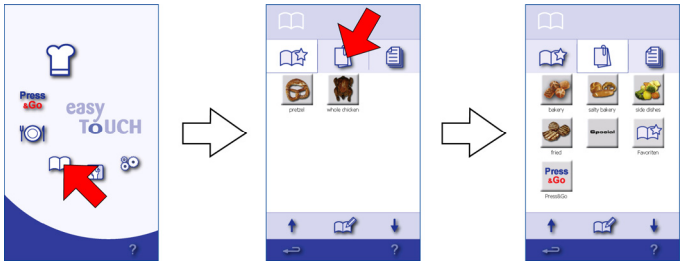
Так можно попасть в меню 'Избранное'

Вызов рецепта блюда из Избранного

Для вызова рецепта блюда из Избранного выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите нужный рецепт блюда, например, булочки. **Результат:** ▪ На экране отображаются данные рецепта блюда. ▪ Рецепт блюда можно запускать.	
2		Если необходимо, при выборе рецепта блюда Вы можете перемещаться по списку вверх и вниз.	

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'

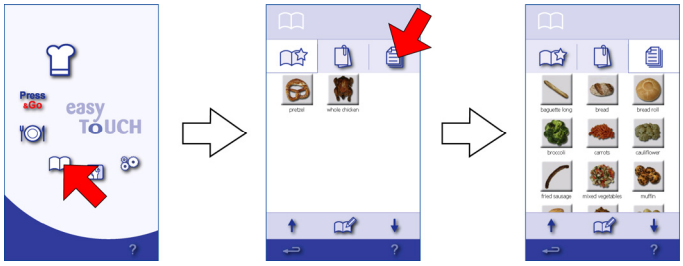


Вызов рецепта блюда из группы рецептов блюд

Для вызова рецепта блюда из группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите нужную группу рецептов блюд, например, Хлебобулочные изделия.	
2		Выберите нужный рецепт блюда, например, булочки. **Результат:** ▪ На экране отображаются данные рецепта блюда. ▪ Рецепт блюда можно запускать.	
3		Если необходимо, при выборе группы рецептов блюд и рецепта блюда Вы можете перемещаться по списку вверх и вниз.	

Так можно попасть в меню 'Рецепты блюд'



Вызов рецепта блюда из сохраненных рецептов блюда

Для вызова рецепта блюда из сохраненных в книге рецептов выполните следующие действия:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите нужный рецепт блюда, например, булочки. **Результат:** ▪ На экране отображаются данные рецепта блюда. ▪ Рецепт блюда можно запускать.	
2		Если необходимо, при выборе рецепта блюда Вы можете перемещаться по списку вверх и вниз.	

Ваш рецепт блюда не найден?

Если Вы не нашли нужный рецепт блюда в книге рецептов, то это может означать, что нужная книга рецептов еще не импортирована. Импортируйте книгу рецептов или обратитесь к системному администратору.

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

Приготовление блюд 93
Регенерирование 102

Создание рецепта блюда

Создание рецепта блюда

Для создания рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Введите программу готовки. Используйте для этого экранное меню 'Приготовление блюд'.	
2		Сохраните программу как рецепт блюда.	
3		Введите название для рецепта блюда.	
4		Присвойте рецепту блюда изображение.	
5		Подтвердите название и изображение.	

Создание рецепта регенерации

Для создания рецепта регенерации выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Введите программу регенерирования. Используйте для этого экранное меню 'Регенерирование'.	
2		Сохраните программу как рецепт регенерирования.	
3		Введите название для рецепта регенерирования.	
4		Присвойте рецепту регенерирования изображение.	
5		Подтвердите название и изображение.	

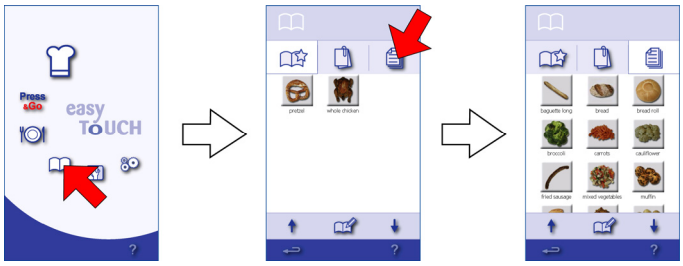
Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

- Сохранить / удалить рецепт блюда в/из Избранного 115
- Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд..... 119

Изменить название и изображение рецепта блюда

Так можно попасть в меню 'Рецепты блюд'



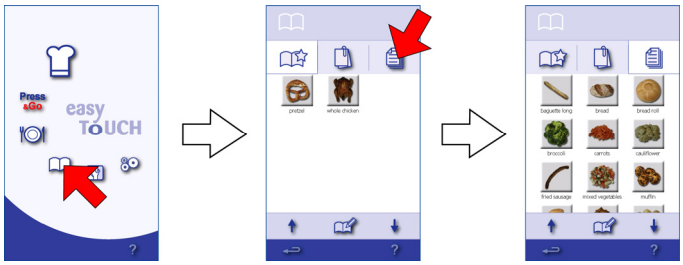
Изменить название и изображение рецепта блюда

Для изменения названия и изображения рецепта блюда выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите меню 'Управление рецептами блюд'.	
2		Выберите рецепт блюда, название и изображение которого Вы хотите изменить.	
3		Откройте клавиатуру.	
4		Введите при помощи клавиатуры название.	0 9 a z
5		Подтвердите ввод. Выключить клавиатуру можно нажатием Esc.	
6		Выберите меню 'Управление графическими изображениями'.	
7		Выберите источник изображения: Папка или устройство USB	или USB
8		Выберите изображение.	
9		Подтвердите выбор.	

Удаление рецепта блюда из книги рецептов

Так можно попасть в меню 'Рецепты блюд'



Удаление рецепта блюда из книги рецептов

Для удаления рецепта блюда из книги рецептов выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите меню 'Управление рецептами блюд'.	
2		Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из книги рецептов.	
3		Удалите рецепт блюда из книги рецептов.	
4		Подтвердите удаление.	

Сохранить / удалить рецепт блюда в/из Избранного

Так можно попасть в меню 'Избранное'

Сохранить рецепт блюда в Избранном

Для сохранения рецепта блюда в Избранном выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление избранными рецептами'.	
2			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите добавить в Избранное.	
3			Добавьте рецепт блюда в Избранное.	
4			При необходимости, измените последовательность в Избранном.	или

Удалить рецепт блюда из Избранного

Для удаления рецепта блюда из Избранного выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление избранными рецептами'.	
2			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из Избранного.	
3			Удалите рецепт блюда из Избранного.	

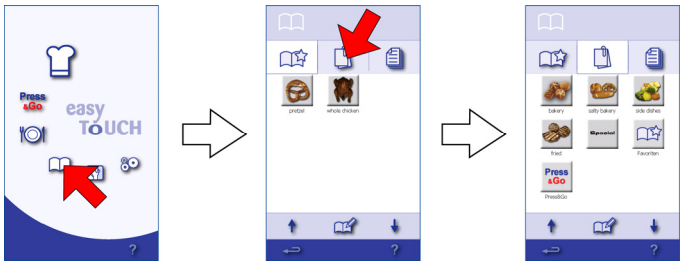
Удаление рецепта блюда из книги рецептов

Вы можете в меню Управление избранным удалить рецепт блюда также из книги рецептов. Для этого выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление избранными рецептами'.	
2			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из книги рецептов.	
3			Удалите рецепт блюда из книги рецептов.	
4			Подтвердите удаление.	

Создание новой группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



Создание новой группы рецептов блюд

Для создания новой группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите меню Управление группами рецептов блюд.	
2		Выберите меню 'Создать группу рецептов блюд'.	
3		Введите название группы рецептов блюд.	
4		Присвойте группе рецептов блюд изображение.	
5		Подтвердите название и изображение.	

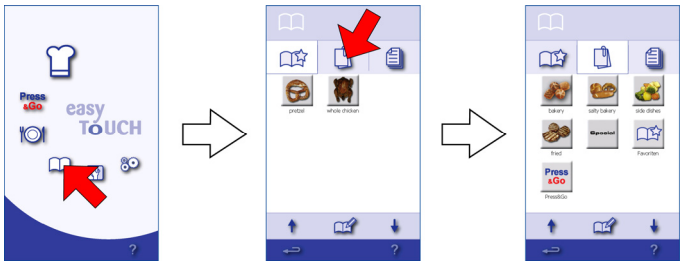
Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд..... 119

Изменить название и изображение группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



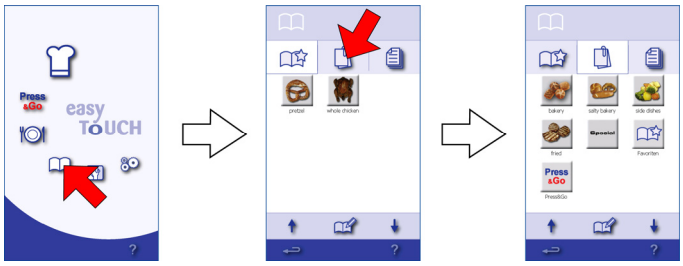
Изменить название и изображение группы рецептов блюд

Для изменения названия и изображения группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню Управление группами рецептов блюд.	
2			Выберите группу рецептов блюд, название и изображение которой Вы хотите изменить.	
3			Выберите меню 'Редактировать группу рецептов блюд'.	
4			Откройте клавиатуру.	
5			Введите при помощи клавиатуры название.	0 9 a z
6			Подтвердите ввод. Выключить клавиатуру можно нажатием Esc.	
7			Выберите меню 'Управление графическими изображениями'.	
8			Выберите источник изображения: Папка или устройство USB	или USB
9			Выберите изображение.	
10			Подтвердите выбор.	

Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



Сохранить рецепт блюда в группе рецептов блюд

Для сохранения рецепта блюда в группе рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление группами рецептов блюд'.	
2			Выберите группу рецептов блюд, в которую Вы хотите добавить рецепт блюда.	
3			Выберите меню 'Редактировать группу рецептов блюд'.	
4			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите добавить в группу рецептов блюд.	
5			Добавьте рецепт блюда в группу рецептов блюд.	
6			При необходимости, измените последовательность в группе рецептов блюд.	или

Удалить рецепт блюда из группы рецептов блюд

Для удаления рецепта блюда из группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление группами рецептов блюд'.	
2			Выберите группу рецептов блюд, из которой Вы хотите удалить рецепт блюда.	
3			Выберите меню 'Редактировать группу рецептов блюд'.	
4			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из группы рецептов блюд.	
5			Удалите рецепт блюда из группы рецептов блюд.	

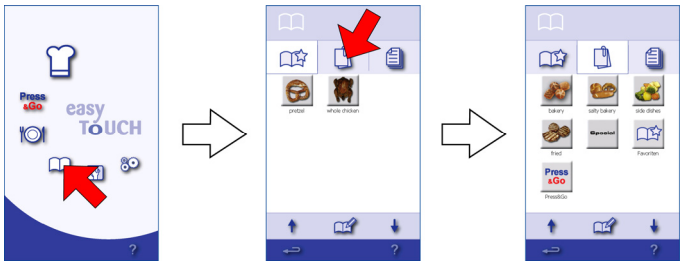
Удаление рецепта блюда из книги рецептов

Вы можете в меню Управление группами рецептов блюд удалить рецепт блюда также из книги рецептов. Для этого выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление группами рецептов блюд'.	
2			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из книги рецептов.	
3			Удалите рецепт блюда из книги рецептов.	
4			Подтвердите удаление.	

Удаление группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



Удаление группы рецептов блюд

Для удаления группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление группами рецептов блюд'.	
2			Выберите группу рецептов блюд, которую Вы хотите удалить.	
3			Удалите группу рецептов блюд.	
4			Подтвердите удаление.	

6 Программы готовки Вашего пароконвектомата

Программы готовки

Ваш пароконвектомат предлагает на Ваш выбор следующие предустановленные базовые программы готовки:
- Пропаривание
- Горячий пар
- Горячий воздух
- Регенерирование

Используя данные базовые программы готовки, Вы можете производить быструю и высококачественную кулинарную обработку любых видов продуктов питания.

В дополнение к базовым программам готовки, Ваш пароконвектомат предлагает Вашему вниманию целый ряд специальных программ, основанных на базовых способах готовки:
- Готовка при низкой температуре, подходит для биообработки с низким содержанием кислорода и ночной готовки
- Приготовление дельта-Т
- Cook & Hold
- Ночная готовка
- ecoCooking

В сочетании со всеми базовыми и специальными программами готовки может использоваться функция измерения температуры внутри продукта, а в некоторых специальных программах, например, "Sous-Vide", данная функция должна использоваться обязательно.

Основные преимущества пароконвектомата

Следующие преимущества открываются перед Вами при любом способе готовки:
- Вы всегда получаете оптимальный микроклимат рабочей камеры.
- Вкусовые вещества не передаются, если в рамках одной загрузки производится приготовление различных продуктов питания.
- Не требуется вручную вводить параметры влажности.

Создание собственных рецептов готовки

Вы можете комбинировать базовые и специальные программы готовки, при необходимости в сочетании с измерением температуры ядра, для создания собственных одно- или многоуровневых рецептов блюд и сохранять их в книге рецептов с возможностью доступа к ним через меню Press&Go.

В данном разделе мы представим Вашему вниманию общие инструкции по настройке программ готовки в соответствии со специальными свойствами Ваших продуктов. Способ оформления Ваших собственных рецептов, разумеется, выбираете Вы сами и Ваши клиенты.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Пропаривание	123
Горячий пар	125
Горячий воздух	126
Регенерирование	127
Измерение температуры внутри продукта	129
Приготовление дельта-Т	131
ecoCooking	133
Ночная готовка	134

Пропаривание

Диапазон температур

Программа готовки Пропаривание рассчитана на работу в диапазоне температур от 30 °C до 120 °C.

В зависимости от температуры, различаются
- биопар (30 - 99°C);
- пар (100°C);
- быстрый пар (101 - 120°C).

Применение

Программа "Пропаривание" подходит для следующих способов приготовления блюд:
- Приготовление блюд
- Пропаривание
- Бланширование
- Поширование
- консервирование.

Специальными программами, в которых используется "Пропаривание", являются
- биообработка с низким содержанием кислорода;
- Приготовление блюд при низкой температуре
- Ночная готовка

Преимущества пропаривания при 100 °C

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:
- Обработка паром особенно хорошо сохраняет витамины, минеральные вещества и вторичные растительные компоненты, такие как красители и балластные вещества.
- Работа выполняется быстро, так как пар имеется в распоряжении в любое время.

Примеры применения пропаривания при 100 °C

Программа подходит для кулинарной обработки таких продуктов, как
- Овощи
- Рис
- Макаронные изделия из твердых сортов пшеницы
- Клецки
- Картофельные фрикадельки
- Австрийские клецки
- Картофель

Преимущества биопропаривания при температуре от 30 °C до 99 °C

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:
- Особо бережное приготовление Ваших продуктов питания.
- Предотвращение лопания кишок и оболочек при обваривании или подогреве колбасных изделий.
- Вы получаете оптимальные вкусовые качества при приготовлении чувствительных продуктов питания, таких как паштеты Terrine, заливное, открытый пирог с ягодами, фарш, крем-карамель и диетических продуктов.
- Благодаря целенаправленному воздействию кулинарной обработки достигается оптимальное загустевание яичного белка (например, при приготовлении рыбы).

Примеры применения биопропаривания при температуре от 30 °C до 99 °C

Программа подходит для кулинарной обработки таких продуктов, как
- Рыбное филе
- Паштеты Terrine
- Заливное
- Открытый пирог с ягодами
- Фарш
- Малые клецки
- Крем-карамель

Преимущества быстрого пропаривания при температуре от 101 °C до 120 °C

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:
- Вы экономите время.

Примеры применения быстрого пропаривания при температурах от 101 °C до 120 °C

Программа подходит для приготовления невосприимчивых продуктов питания, таких как
- Картофель в мундире
- свекла,
- брюква,
- бобовые,
- зелень.

Кроме того, программа очень хорошо подходит для продуктов, при тушении которых желательно легкое подрумянивание, таких как
- рулады из говядины,
- голубцы,
- гуляш из говядины.

Горячий пар

Диапазон температур

Программа готовки "Горячий пар" рассчитана на работу в диапазоне температур от 100 °C до 250 °C.

Применение

Программа "Горячий пар" подходит для всех блюд, при традиционном приготовлении которых вручную добавляется жидкость либо пар, например,
- жаркое из свинины с заливанием
- слоеное сдобное печение для оптимального "всхода"

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:
- Продукты питания не пересыхают.
- Хлебобулочные изделия, например, дрожжевое, слоеное и хлебное тесто, оптимально всходят при выпечке.
- При необходимости Вы можете произвести удаление влаги из рабочей камеры (функция Crisp&Tasty), что позволит получить сочное и хрустящее готовое изделие с оптимальным, равномерным подрумяниванием
- Очень быстрая передача энергии

Оптимальное использование программы готовки

Обратите внимание на следующее:
- По сравнению с традиционными способами, всегда уменьшать температуру рабочей камеры как минимум на 10 - 20 %, чтобы избегать значительных потерь при готовке.

Примеры применения

Программа подходит для
- хорошо прожаренных крупных кусков жаркого;
- птицы (утка, гусь);
- гратина и запеканок;
- хлебобулочных изделий, таких как слоеное сдобное печенье, багеты и т.д.;
- творожного пирога;
- Яблочный штрудель

Горячий воздух

Диапазон температур

Программа готовки "Горячий воздух" рассчитана на работу в диапазоне температур от 30 °C до 250 °C.

Применение

Программа "Горячий воздух" всегда подходит в том случае, когда не требуется влажная среда, например, при
- Жарка
- обжаривании (ребрышек),
- Выпекание
- Поджаривание в гриле
- Запекание

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:
- При необходимости из рабочей камеры может удаляться влага, что позволит получить подсушенный и хрустящий, равномерно подрумяненный готовый продукт.
- При выпечке благодаря функции удаления влаги (функция Crisp&Tasty) на готовом изделии образуется тонкая хрустящая корочка.

Оптимальное использование программы готовки

Обратите внимание на следующее:
- По сравнению с традиционными способами, всегда уменьшать температуру рабочей камеры как минимум на 10 - 20 %, чтобы избегать значительных потерь при готовке.

Примеры применения

Программа подходит для
- блюд с малым временем жарки, например, стейков и медальонов;
- нежирных фуршетных угощений
- запекания гратина.
- альтернативного обжаривания картофеля во фритюре (нежирная картошка фри) и т.д.;
- Фруктовый пирог

Регенерирование

Применение

Программа готовки "Регенерирование" подходит для регенерирования блюд, уже сервированных на тарелках, подносах или в емкостях GN.

Диапазон температур и время регенерирования

Время и температура регенерирования зависят от типа продукции, толщины слоя и количества подвергаемых регенерированию тарелок или емкостей GN (смотри ориентировочные значения ниже в данном разделе).

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Принцип Cook & Chill: В спокойные, ненапряженные часы блюда могут готовиться и сервироваться холодными на тарелках или подносах.
- По требованию может быть регенерировано любое количество тарелок с блюдом.
- Готовые сервированные блюда не высыхают при регенерировании.
- На тарелках не образуются ни лужицы конденсата, ни подсушенные края.
- Возможно смешанное регенерирование тарелок / емкостей GN.

Оптимальное использование программы готовки

Обратите внимание на следующее:

- Компактные компоненты блюд, такие как клецки, рулады и запеканки, требуют большего времени регенерирования, чем, например, ломти жаркого, овощные гарниры, рис и нарезанный на четвертинки или по форме картофель.
- Старайтесь избегать взаимного перекрывания компонентов на большой площади, а также различной высоты сервировки.
- Рыбу и мясо кладите на нижний слой риса или схожего продукта, чтобы обеспечить их равномерное регенерирование и избежать их прилипания к тарелке.
- Доводить продукты до 80 % готовности, т.е., например, жарить мясо до состояния "с кровью" , если после регенерирования оно должно быть "с соком".
- Перед регенерированием овощи, рис и макаронные изделия необходимо заправить маслом.
- Соусы на тарелки необходимо добавлять только после регенерирования.

Примеры применения

Программа регенерирования подходит для

- практически всех видов блюд

Ориентировочные параметры регенерирования

При регенерировании соблюдайте следующие правила:

- Всегда производите предварительный разогрев пароконвектомата.
- После каждой процедуры регенерирования необходимо повторно нагреть аппарат до температуры предварительного разогрева. Как только будет достигнута температура предварительного разогрева, Вы можете снова приступать к регенерированию.

Следующие ориентировочные значения действительны для полной загрузки:

OEB, OGB OES, OGS	Количество тарелок ø до 32 см при расстоянии между ними 66 мм	Количество тарелок ø до 32 см при расстоянии между ними 80 мм	Температура предварительного разогрева, горячий пар	Время предварительного разогрева	Температура регенерирования	Время регенерирования
6.10	20	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
6.20	39	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
10.10	32	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
10.20	60	-	250 °C	3 мин.	135 - 140 °C	6 - 10 мин.
12.20	74	59	250 °C	3 мин.	135 - 140 °C	6 - 10 мин.
20.10	61	50	250 °C	3 мин.	135 - 140 °C	6 - 10 мин.
20.20	122	98	250 °C	3 мин.	135 - 140 °C	6 - 10 мин.

Измерение температуры внутри продукта

Принцип

При измерении температуры внутри продукта продолжительность процесса готовки регулируется по температуре внутри приготавливаемого продукта, а не по времени.

Измерение температуры внутри продукта может использоваться в сочетании со всеми базовыми программами готовки.

Применение

Измерение температуры внутри продукта особенно рекомендуется при долгой жарке, а также жарке до определенной степени готовности ("с соком", "с кровью" и т.д.).

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Независимо от размера и веса жаркого, достигается точная степень его прожарки. Тем самым, всегда может быть гарантировано высочайшее качество готового блюда.
- Не нужно тратить время и энергию для проверки и контроля степени готовности блюда.
- Многоточечный зонд производит замеры в нескольких точках вдоль своего наконечника и автоматически определяет точку с самой низкой измеренной температурой как центр куска мяса. Многоточечный датчик снижает вероятность неправильных замеров и упрощает работу.
- В сочетании с программами эффективность готовки может быть повышена до 50%.

Оптимальное использование способа готовки

Обратите внимание на следующее:

- При выборе конечной температуры внутри продукта необходимо учитывать то обстоятельство, что жаркое с длительным периодом приготовления после извлечения из пароконвектомата продолжает доходить внутри.
- По окончании готовки жаркое следует немедленно извлечь из пароконвектомата и резко охладить. Это позволит не допустить передерживания жаркого.

Ориентировочные значения температуры внутри продукта

Соблюдатьследующие ориентировочные значения:

Продукт	Степень приготовления	Температура ядра
Говядина		
Филе говядины, ростбиф	Средняя	50 - 54 °C
Тушеная говядина	Полная готовность	82 - 90 °C
Рулады, огузок	Полная готовность	82 - 95 °C
Телятина		
Спинная часть телячьей туши	Средняя	54 - 58 °C
Телячья грудинка, телячья лопатка	Полная готовность	75 - 80 °C
Телячий окорок	Полная готовность	76 - 78 °C
Свинина		
Мясо из спинной части свиной туши	Средняя	68 - 72 °C
Мясо из шейно-лопаточной части свиной туши	Средняя	68 - 72 °C
Свиная грудинка, область предплечья и голени свиной туши	Полная готовность	72 - 78 °C
Подкопченная корейка	Средняя	65 - 68 °C
Баранина		
Бараний окорок	Средняя	54 - 64 °C
Спинная часть бараньей туши	Средняя	52 - 56 °C
Птица		
Куриная тушка	Полная готовность	75 - 82 °C
Куриная грудинка	Полная готовность	75 - 77 °C
Куриные бедрышки	Полная готовность	75 - 82 °C
Рыба		
Ломтики филе лосося	Средняя	63 - 65 °C

Приготовление дельта-T

Принцип

Приготовление ΔT - это программа готовки, при которой температура в рабочей камере увеличивается в зависимости от температуры внутри продукта. Всегда следует работать с датчиком температуры ядра.

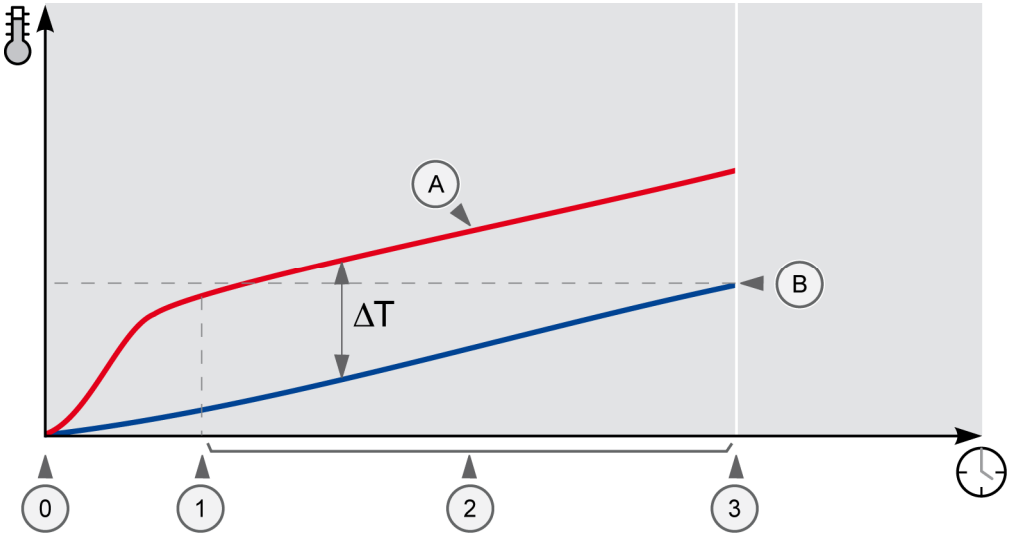
Программа готовки "Дельта-T"

Ввод данных программы выполняется в меню 'Приготовление блюд'. Нужно ввести следующие значения:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Δ-температура	Задает температуру в рабочей камере в зависимости от температуры внутри продукта.
	Температура ядра	При достижении этого значения программа готовки завершается.

Процесс готовки

На следующем рисунке показан процесс готовки:



№	Значение	Описание
A	Температура в рабочей камере	Изменение температуры в рабочей камере
B	Температура ядра	Введенное значение температуры внутри продукта

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере A
0	Начало фазы 1	Пуск программы: Температура внутри продукта и в рабочей камере повышается.	Фаза нагрева
1	Конец фазы 1	Температура в рабочей камере соответствует сумме Δ-температуры и текущей температуры внутри продукта.	+ текущая

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере Ⓐ
2	Фаза 2	Температура в рабочей камере продолжает повышаться в соответствии с текущей температурой внутри продукта, пока температура внутри продукта не достигнет заданного значения.	+ текущая
3	Конец фазы 2	Конец программы: Температура внутри продукта Ⓑ достигнута.	+

Применение

Приготовление ΔT в особенности подходит для щадящей готовки вареных окороков, целой рыбы, заливных и яичной суповой засыпки.

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Мясо остается сочным и нежным, более низкая потеря при жарке.
- Если Вы предварительно задаете время пуска, то при помощи программы Приготовление ΔT Вы можете использовать нерабочее время (например, ночные часы).

Оптимальное использование способа готовки

Обратите внимание на следующее:

- Чем выше Δ-температура, тем выше потеря веса, тем продукт готовится.

ecoCooking

Принцип

"ecoCooking" - это программа, состоящая из начальной и конечной фаз готовки.

В одноэтапных рецептах начальная фаза готовки длится до достижения определенного времени или определенной температуры внутри продукта. В многоэтапных рецептах начальная фаза готовки представляет собой отдельный этап или несколько этапов перед конечной фазой готовки. При "ecoCooking" за счет интеллектуальной импульсной техники потребление энергии снижается на 25% при той же продолжительности готовки.

При одноэтапных рецептах готовки предварительно задаются:

- программа готовки: "Горячий пар" или "Горячий воздух";
- дополнительную функцию "ecoCooking";
- время готовки или необходимую температуру внутри продукта;

При многоэтапных рецептах готовки предварительно задаются:

- начальная фаза готовки из одного или нескольких этапов, включая соответствующие:
  - программа готовки: "Горячий воздух", "Горячий пар" или "Пропаривание";
  - при необходимости - дополнительные функции (кроме "ecoCooking");
  - время готовки или необходимую температуру внутри продукта;
- конечная фаза готовки из одного или нескольких этапов, включая соответствующие:
  - программа готовки: "Горячий пар" или "Горячий воздух";
  - дополнительную функцию "ecoCooking";
  - время готовки или необходимую температуру внутри продукта;
- при необходимости - прочие этапы готовки.

Применение

Функцию "ecoCooking" целесообразно применять для приготовления:

- продуктов с общим временем готовки более 30 минут;
- больших кусков жаркого с измерением температуры внутри продукта.

Преимущества при одноэтапных программах готовки

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- В начальной фазе готовки используются стандартные методы, позволяющие быстро передать тепло продукту.
- В конечной фазе готовки, чтобы довести продукт до необходимой степени готовности, используется, в основном, уже имеющееся тепло рабочей камеры и самого продукта.

  Это означает:
  - Используется потенциал экономии энергии до 25%.
  - Время приготовления не увеличивается.
  - Достигается высокий средний выход продукта (либо незначительная потеря в весе).

Ночная готовка

Принцип

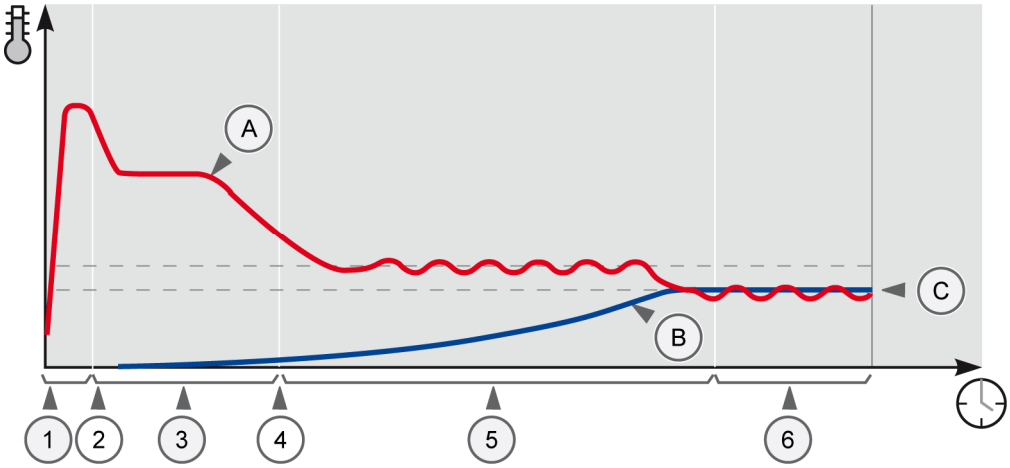
Ночная готовка - это многоэтапная долговременная программа, состоящая из множества этапов готовки и заключительной фазы выдержки для доводки продукта.

Задаются следующие настройки

- программа готовки: ночная готовка СРЕДНЯЯ, ночная готовка ПОЛНАЯ или ночная готовка ВАРКА.

Процессы готовки "Ночная готовка СРЕДНЯЯ" и "Ночная готовка ПОЛНАЯ"

На следующем рисунке показан процесс готовки:

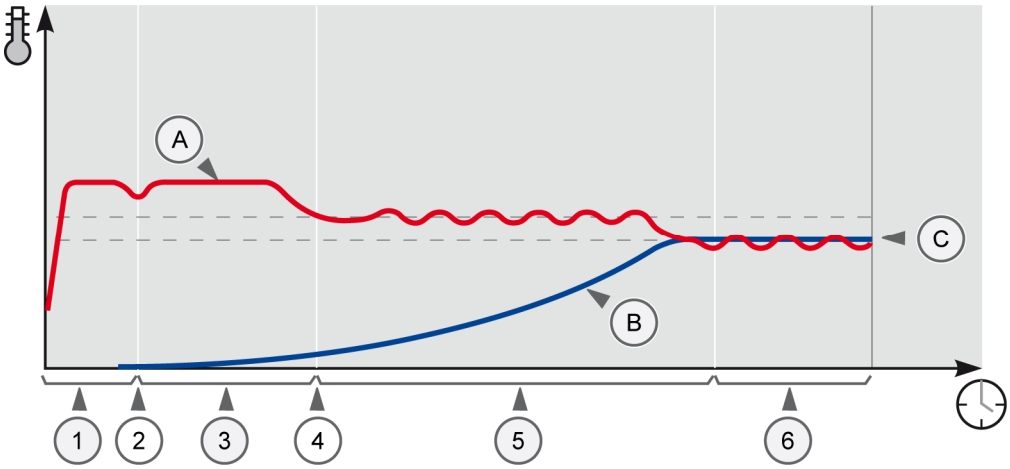


№	Значение	Описание
A	Температура в рабочей камере	Изменение температуры в рабочей камере
B	Фактическая температура внутри продукта	Изменение температуры внутри продукта
C	Температура выдержки	Конечная температура внутри продукта

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере A	
			ПОЛНАЯ	СРЕДНЯЯ
1	Предварительный разогрев	Рабочая камера предварительно разогревается. Температура в рабочей камере повышается. 2 минуты выдержки.	150°C	150°C
2	Загрузка	Загрузка рабочей камеры. Возможна также смешанная загрузка.		
3	Фаза обжаривания	Продукт обжаривается в течение 10 минут.	130°C	130°C
4	Понижение температуры	Температура в рабочей камере понижается. Интервал времени в зависимости от продукта.		
5	Фаза доводки	Фаза доводки продукта до достижения конечной температуры внутри него.	78°C	65°C
6	Время выдержки	Фаза выдержки в течение макс. 15 часов.	72°C	52°C

Процесс готовки "Ночная готовка ВАРКА"

На следующем рисунке показан процесс готовки:



№	Значение	Описание
Ⓐ	Температура в рабочей камере	Изменение температуры в рабочей камере
Ⓑ	Фактическая температура внутри продукта	Изменение температуры внутри продукта
Ⓒ	Температура выдержки	Конечная температура внутри продукта

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере Ⓐ
1	Предварительный разогрев	Рабочая камера предварительно разогревается. Температура в рабочей камере повышается. 2 минуты выдержки.	100°C
2	Загрузка	Загрузка рабочей камеры. Возможна также смешанная загрузка.	
3	Фаза обваривания	Продукт обваривается в течение 10 минут.	100°C
4	Понижение температуры	Температура в рабочей камере понижается. Интервал времени в зависимости от продукта.	
5	Фаза доводки	Фаза доводки продукта до достижения конечной температуры внутри него.	80°C
6	Время выдержки	Фаза выдержки в течение макс. 15 часов.	72°C

Применение

Задолго до того, как понадобится готовое блюдо, можно использовать свободные рабочие часы и приготавливать продукты в очень щадящем режиме, например, в течение ночи.

Ночная готовка может применяться для следующих продуктов:

- Ночная готовка СРЕДНЯЯ: Особенно хорошо подходит для ростбифа.
- Ночная готовка ПОЛНАЯ: Особенно хорошо подходит для жаркого из свинины и рулад
- Ночная готовка ВАРКА: Особенно хорошо подходит для приготовления огузка

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- По сравнению с обычным способом приготовления, получается сочный продукт с незначительной потерей в весе.
- Благодаря медленной доводке, продукт готовится очень равномерно.

Оптимальное использование способа готовки

Обратите внимание на следующее:

- Фаза выдержки должна длиться не более 15 часов.
- При смешанной загрузке или различной величине кусков мяса вводить зонд для измерения температуры в самый меньший кусок мяса.

7 Использование программ готовки

Проверенные рецепты блюд как руководство к действию

В данном разделе мы представим Вашему вниманию некоторые проверенные рецепты блюд в качестве отправной точки для разработки Ваших собственных рецептов блюд.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Гарниры	138
Рыба	139
Мясо, птица, дичь	140
Хлебобулочные изделия	142

Гарниры

Рецепты для гарниров

Типичные рецепты для гарниров

Блюдо		°C	мин	°C	Соблюдать следующее:
Яйца		100	8-16	-	▪ не требуется прокалывать скорлупу для проверки готовности ▪ всмятку прибл. через 10 мин. ▪ вкрутую прибл. через 15 мин.
Яичная суповая засыпка		85	20-25	-	
Свежие овощи		100	5-15	-	▪ нарезать, измельчить
Замороженные овощи		100	8-15		
Картофель (половинки)		100	25-35	-	▪ перед приготовлением положить на 15 мин в подсоленную воду или посыпать сверху мелкозернистой солью
Картофельные клецки		100	25-30		▪ уложить на смазанные жиром противни, сразу после приготовления накрыть
Макаронные изделия (крупа из твердых сортов пшеницы)		120	10-15	-	▪ использовать емкости без отверстий, помешивание не требуется ▪ 1 часть макаронных изделий, мин. 5 частей холодной воды
Замороженный омлет		85	15-20	-	
Картофель в мундире		110	30-35	-	
Картофель фри		200	8-12		▪ использовать корзину фритюрницы ▪ при больших объемах загрузки подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Рис		100	25-30	-	▪ оставить на 20 мин для размягчения ▪ использовать емкости без отверстий ▪ 1 часть риса 1,5 - 2 части холодной воды или бульона ▪ при температуре выше 100 °C рекомендуется использовать крышку
Свежая яичница-болтунья		160	5-10	-	▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Замороженная яичница-болтунья		85	15-20	-	
Картофель фри ("клинья")		210	10-12		▪ использовать корзину фритюрницы ▪ использовать каждый 2-й уровень ▪ при больших объемах загрузки подключать Crisp&Tasty (ступень 2)

Рыба

Рецепты для рыбы

Типичные рецепты для рыбы

Блюдо		°C	мин	°C	Соблюдать следующее:
Рыба в капустном листе		89	-	69	
Рыбное филе в панировке		220	10-13	-	▪ использовать каждый 2-й уровень ▪ использовать противень с антипригарным покрытием ▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Рыбные тефтели		78	5-12	-	
Рыбный паштет Terrine		78	-	65	▪ использовать каждый 2-й уровень
Жареная форель		220	8-12	-	▪ использовать каждый 2-й уровень ▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Жареные креветки		200	4-8	-	▪ использовать каждый 2-й уровень
Тушеные креветки		80	4-8	-	▪ использовать каждый 2-й уровень
Жареное филе лосося		220	6-12	-	▪ использовать каждый 2-й уровень
Тушеное филе лосося		78	5-10	-	
Жареная камбала		225	7-10	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Жареный морской язык		225	10-12	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)

Мясо, птица, дичь

Рецепты для мяса, птицы и дичи

Типичные рецепты для мяса, птицы и дичи

Блюдо					Соблюдать следующее:
		°C	мин	°C	
Жареные колбаски		210	7-12	-	
Кордон блю		200	10-13	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Утка		150	-	85	▪ при желании фаршировать яблоками и луком
Утиная грудка		225	-	50	
Стейк из филейной части, 200 г		220	-	47	
Барбекю на шампурах		210	8-12	-	▪ стеллаж для шампуров (только в аппаратах x.20)
Тефтели		180	-	78	▪ Противни смазать маслом
Гусь		135	-	90	▪ время от времени поливать соусом
Мясной рулет		135	-	85	▪ вылепить в виде буханки или уложить в формы
Заячий окорок		135	-	72	▪ при желании нашпиговать или тушить в бульоне
Жаркое из оленины		135	-	68	▪ Жаркое положить в глубокую посуду, после чего в нее периодически подливать бульон
Телячья голень		135	-	78	▪ предварительно распарить в течение 10 мин., затем наколоть шкурку
Рулеты из телятины		135	-	78	
Стейк из телятины, 180 г		225	-	47	
Котлеты из подкопченной корейки		180	10-12	-	▪ Противни смазать маслом
Вареный окорок		78	-	65	▪ время приготовления зависит от веса
Голубцы с мясом		135	-	82	
Котлеты в панировке		210	10-12	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Жаркое из баранины		130	-	78	
Баранье каре, "с соком"		200	-	48	
Бараний окорок, "с соком"		125	-	50	
Ливерный паштет из свежего фарша		125	-	68	
Печенка кусочками		210	4-6	-	▪ не обваливать в муке
Фаршированные перцы		130	-	82	
Индейка		125	-	72	▪ при желании фаршировать мясной

					начинкой и зеленью
Жареная грудка индейки		180	-	72	▪ при желании фаршировать мясной начинкой и зеленью
Тушеная грудка индейки		89	-	72	
Шницель из индейки		210	9-13	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Окорок косули, разделанный		135	-	72	▪ при желании шпиговать или мариновать
Паштет из косули		150	-	72	▪ обязательно установить дымовые трубы
Говяжье филе "с соком"		125	-	50	
Говяжье филе "Веллингтон"		150	-	48	▪ Слоеное тесто слегка смазать яйцом, филе предварительно обжарить
Тушеная говядина		130	-	82	
Ростбиф "с соком"		125	-	50	
Ромштекс, 200 г		210	-	48	
Шницель		210	8-11	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Жаркое из свинины		130	-	78	
Свиное филе, целиком		210	-	53	
Свиное филе, медальоны		210	-	48	
Мясо из шейно-лопаточной части свиной туши		135	-	78	
Спинная часть свиной туши, целиком		135	-	72	
Свиная голень		135	-	72	▪ предварительно распарить в течение 10 мин., затем наколоть шкурку
Вареная телячья колбаса		65	10-20	-	
Колбаски по-венски / по-франкфуртски		75	10-20	-	
Окорок дикого кабана		135	-	72	

Хлебобулочные изделия

Хлебобулочные изделия

Типичные рецепты для хлебобулочных изделий

Блюдо		°C	мин	°C	Соблюдать следующее:
Яблочный штрудель		175	12-20	-	▪ использовать каждый 2-й уровень ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Замороженный багет		165	6-15	-	▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Бисквитный корж		150	15-20	-	▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Пироги, испеченные на противне		165	25-35	-	▪ использовать каждый 2-й уровень
Крендель		155	12-15	-	▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Замороженные хлебцы		165	10-12	-	▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Крем-брюле		80	10-15	-	▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Крем-карамель		80	15-25	-	▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Замороженные круассаны		165	15-22	-	▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Сырная запеканка		145	30-40	-	▪ использовать каждый 2-й уровень ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Сдобные песочные пирожные		165	10-15	-	▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Фруктовый пирог		165	25-35	-	▪ использовать каждый 2-й уровень
Замороженное сдобное слоеное печенье		165	14-20	-	▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Песочный торт		165	20-35	-	▪ использовать каждый 2-й уровень
Венское печенье		165	8-13	-	▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора

8 Очистка и техническое обслуживание

Очистка и техническое обслуживание пароконвектомата

В данной главе мы ознакомим Вас с планом очистки и технического обслуживания и объясним Вам, как производится очистка Вашего пароконвектомата.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
План очистки и технического обслуживания	144
Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	148
Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	151
Опорожнение и промывка парогенератора	153
Чистящие средства	154
Устранение ошибок	155
Устранение неисправностей - нарушений в работе	158

▶ План очистки и технического обслуживания

Горячий пар

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода из ручного душа попадает в горячую рабочую камеру, образующийся в ней пар может привести к ожогам.

- ▶ Производить очистку только после того, как рабочая камера остынет до температуры ниже 60 °C.

Чистящие средства

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте . При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Химический ожог кожи

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения химического ожога кожи

Чистящее средство CONVOClean forte вызывает химические ожоги при прямом контакте или при работе с канистрами с данным чистящим средством.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean forte в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевайте защитную одежду, защитные рукавицы и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Условия

Перед тем как приступать к очистке или техническому обслуживанию убедитесь в том, что соблюдены нижеперечисленные условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Ежедневная очистка

В следующей таблице представлен обзор работ по очистке, которые должны выполняться Вами ежедневно:

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Рабочая камера	*Полуавтоматическая очистка рабочей камеры на странице 148*	CONVOClean new для незначительных загрязнений рабочей камеры или CONVOClean forte для обычных или сильных загрязнений
	Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) на странице 151	CONVOClean forte и CONVOCare
Область вентилятора за всасывающим кожухом	*Полуавтоматическая очистка рабочей камеры* на странице 148	CONVOClean new для незначительных загрязнений рабочей камеры или CONVOClean forte для обычных или сильных загрязнений
	Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) на странице 151	CONVOClean forte и CONVOCare
Гигиеническое съемное уплотнение вокруг двери рабочей камеры	*Очистка гигиенического съемного уплотнения* на странице 187	с использованием бытовых моющих средств в посудомоечной машине
Сток рабочей камеры	промыть, чтобы предотвратить засорение	при помощи ручного душа
Поддон для удаления влаги	*Очистка поддона для удаления влаги* на странице 192	CONVOClean new или CONVOClean forte
Поддон для сбора конденсата в загрузочной тележке (напольные аппараты)	опорожнить и вручную очистить	CONVOClean forte
Наружная сторона корпуса аппарата	вручную очистить тряпкой	бытовой очиститель для высококачественной стали
Рабочая камера, если видны белые мутные отложения или потемнения	Если, то ▪ нанести средство на холодную поверхность ▪ дать впитаться в течение 10 мин ▪ протереть мягкой, не абразивной губкой ▪ смыть	CONVOCare

Еженедельная очистка

В следующей таблице представлен обзор работ по очистке, которые должны выполняться Вами еженедельно:

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Двойная стеклянная дверь, изнутри	*Очистка двойной стеклянной двери* на странице 185	бытовой стеклоочиститель
Байпасное измерительное отверстие	*Очистка байпасного измерительного отверстия* на странице 189	CONVOClean new или CONVOClean forte
Капельный поддон под дверью и аппаратом (настольные аппараты)	очистить вручную	CONVOClean new или CONVOClean forte
Ротор (только при наличии опции автоматической очистки)	*Очистка ротора* на странице 196	CONVOClean forte
Ворсовая решетка/вентилятор, дно рабочей камеры с левой стороны	вручную очистить слегка увлажненной тряпкой	бытовое моющее средство

Ежемесячная очистка

В следующей таблице представлен обзор работ по очистке, которые должны выполняться Вами ежемесячно:

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Нижняя рама (опция)	вручную очистить мягкой тряпкой	бытовой очиститель для высококачественной стали

Проведение технического обслуживания

Некоторые работы по техническому обслуживанию Вы должны регулярно выполнять самостоятельно. Все остальные работы по техническому обслуживанию должны выполняться только специалистами сервисной службы.

Ежедневные работы по техническому обслуживанию, выполняемые Вами самостоятельно

В следующей таблице представлен обзор работ по техническому обслуживанию, которые должны выполняться Вами ежедневно:

Что подлежит техническому обслуживанию?	Метод	Средства / инструмент технического обслуживания
Парогенератор (только OEB & OGB)	*Опорожнение и промывка парогенератора* на странице 153	автоматически
Необходимо правильно отрегулировать систему умягчения воды, если в рабочей камере видны белые отложения	Вызвать специалиста сервисной службы	-

Ежемесячные работы по техническому обслуживанию, выполняемые Вами самостоятельно

В следующей таблице представлен обзор работ по техническому обслуживанию, которые должны выполняться Вами ежемесячно:

Что подлежит техническому обслуживанию?	Метод	Средства / инструмент технического обслуживания
Направляющий рельс двери рабочей камеры	очистить	-

Работы по техническому обслуживанию, выполняемые специалистами сервисной службы

В следующей таблице представлен обзор интервалов между работами по техническому обслуживанию, которые должны выполняться авторизованной сервисной службой:

Как часто?	Что подлежит техническому обслуживанию?
ежегодно	общее техническое обслуживание

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Очистка двойной стеклянной двери 185
- Очистка гигиенического съемного уплотнения 187
- Очистка байпасного измерительного отверстия 189
- Очистка поддона для удаления влаги 192
- Очистка ротора 196
- Опорожнение поддона для сбора конденсата загрузочной тележки 194

Похожие темы

- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 148
- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 151
- Опорожнение и промывка парогенератора 153
- Чистящие средства 154
- Замена канистры с чистящим средством CONVOCare 198

Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Чистящие средства

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте . При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- Не вдыхайте распыляемый туман.
- Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Химический ожог кожи

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения химического ожога кожи

Чистящее средство CONVOClean forte вызывает химические ожоги при прямом контакте или при работе с канистрами с данным чистящим средством.

- Не вдыхайте распыляемый туман.
- Избегайте попадания средства CONVOClean forte в глаза и на кожу.
- Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- Надевайте защитную одежду, защитные рукавицы и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Чистящее средство CONVOClean new / forte в распылительном баллончике

Использование распылительного баллончика

При использовании распылительного баллончика обратите внимание на следующие моменты:

- Если распылительный баллончик не используется, никогда не оставляйте его на длительное время под давлением. Медленно отверните головку насоса, чтобы выпустить сжатый воздух.
- Еженедельно производите промывку распылительного баллончика.
- После каждого применения промойте сопло, удлинение сопла и патрубок сопла.

Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Для полуавтоматической очистки рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Удалите крупные отходы жарки и варки из рабочей камеры.	
2	Откройте экранное меню Очистка, после чего запустите программу полуавтоматической очистки.	
3	Как только раздастся звуковой сигнал, отверните навесные решетки и всасывающий кожух.	
4	В рабочей камере, в области за всасывающим кожухом и слива на дне распылите средство CONVOClean new / forte из распылительного баллончика (1).	
5	Снова закрепите всасывающий кожух и навесные решетки.	
6	Закройте дверь рабочей камеры. **Результат:** Программа продолжает выполнение в автоматическом режиме. Если Ваш пароконвектомат работает от электричества, продолжайте начиная с шага 8.	
7	Если пароконвектомат работает на газу, выполнить при помощи ручного душа тщательную очистку зоны за всасывающим кожухом, как только прозвучит следующий сигнал.	
8	Как только раздастся следующий звуковой сигнал, выключите пароконвектомат.	
9	Тщательно промыть при помощи ручного душа рабочую камеру, дополнительные принадлежности и зону за всасывающим кожухом (2). При сильном загрязнении Вы можете повторить процедуру очистки.	
10	Не закрывайте полностью дверь рабочей камеры, а просто прикройте ее.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах 178
- Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах) 165
- Удаление и установка крышки USB-порта 182

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания 144
- Чистящие средства 154

Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:
- Для напольных аппаратов: Вставлена защитная перегородка для предварительного разогрева.
- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры.
- Обе канистры с чистящими средствами правильно подключены.
- Канистры заполнены достаточным количеством средства, а всасывающая трубка находится в жидкости.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:
- Чистящее средство CONVOClean forte в канистре с красной наклейкой
- Средство для промывки сопла CONVOCare в канистре с зеленой наклейкой
- Чистящее средство CONVOClean new / forte в распылительном баллончике для последующей обработки
- Средства для промывки сопла CONVOCare в распылительном баллончике для последующей обработки

Автоматическая очистка рабочей камеры

Для автоматической очистки рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Поверните сопло ротора в потолке рабочей камеры один раз, чтобы проверить легкость его хода.	
2	Удалите крупные отходы жарки и варки из рабочей камеры.	
3	Закройте дверь.	
4	Откройте экранное меню Очистка. **Результат:** Пароконвектомат требует проверить, выгружены ли все продукты из рабочей камеры.	
5	Запустите программу автоматической очистки, выбрав для этого ступень очистки.	1 или 2 или 3 или 4
6	После появления соответствующего запроса системы откройте дверь рабочей камеры, проверьте ее содержимое и снова закройте дверь. **Результат:** Пароконвектомат начинает автоматическую очистку. **Внимание:** Ни в коем случае не останавливайте данную процедуру. Не открывайте дверь рабочей камеры.	

Последующая обработка рабочей камеры

При очень сильном загрязнении рекомендуется дополнительно выполнить полуавтоматическую очистку, чтобы целенаправленно удалить остающиеся загрязнения.

Возможные аварийные ситуации

В следующей таблице перечислены возможные аварийные ситуации и необходимые для их устранения действия:

Аварийная ситуация	Способ устранения
Выводится сообщение "Нехватка воды"	Проверить соединение с линией водоснабжения.
Выводится сообщение "Нет давления очистителя"	Проверьте, в какой канистре не хватает чистящего средства, после чего произведите ее дозаправку.
Внезапное отключение электропитания	Если уже произведено распыление очистителя, пароконвектомат из соображений безопасности выполняет принудительную промывку рабочей камеры, и только после этого может снова эксплуатироваться в нормальном режиме.
Вы сами остановили выполнение автоматической очистки.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Замена канистры с чистящим средством CONVOCare 198
- Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах 178
- Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов) 163
- Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах) 165

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания 144
- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 148
- Очистка ротора 196
- Чистящие средства 154

Опорожнение и промывка парогенератора

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:
- Вы используете аппарат модели OEB или OGB

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:
- нет

Опорожнение и промывка парогенератора

Для опорожнения и промывки парогенератора выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Включите пароконвектомат. **Результат:** ▪ Выполняется самодиагностика. ▪ Включается подсветка рабочей камеры. На экране отображается меню пуска.	
2	Выберите экранное меню 'Очистка'.	
3	Запустите промывку парогенератора. **Результат:** Парогенератор опорожняется, после чего производится его повторная заправка и разогрев. Данная процедура может длиться до 5 минут. После этого пароконвектомат снова готов к работе.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

План очистки и технического обслуживания.....144

Чистящие средства

Чистящие средства

Используйте для очистки рабочей камеры только оригинальные чистящие средства.

Указание:

При повреждениях, причиной которых стали ненадлежащие очистка и использование очистителей, гарантийные обязательства утрачивают силу.

В следующей таблице перечислены доступные оригинальные чистящие средства, описаны способы их применения и варианты исполнения:

Средство	Применение	Вариант исполнения
CONVOClean new Экологически безопасное чистящее средство для удаления легких загрязнений (**не подходит для автоматической очистки рабочей камеры**)	Очистка рабочей камеры ▪ ручная ▪ полуавтоматическая	Распылительный баллончик
CONVOClean forte Экологически безопасное чистящее средство для удаления обычных и сильных загрязнений	Очистка рабочей камеры ▪ ручная ▪ полуавтоматическая	Распылительный баллончик
	Очистка рабочей камеры ▪ автоматическая	Подключаемая к системе очистки канистра или выдвижная очистительная секция под пароконвектоматом
CONVOCare Средство для промывки сопла	Очистка рабочей камеры ▪ автоматическая	Подключаемая к системе очистки канистра или выдвижная очистительная секция под пароконвектоматом
	Ручная последующая обработка рабочей камеры	Распылительный баллончик
Спрей для ухода за изделиями из высококачественной стали	Уход за наружными стенками пароконвектомата	-
Очиститель для изделий из высококачественной стали	Уход за наружными стенками пароконвектомата	-

Обращение с чистящими средствами

При использовании чистящих средств использовать защитное снаряжение в соответствии с разделом *Средства индивидуальной защиты* на странице 51.

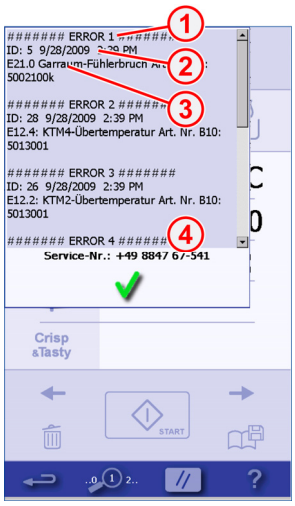
Соблюдать требования нормативных инструкций ЕС по технике безопасности.

Владелец пароконвектомата обязан регулярно инструктировать персонал.

Устранение ошибок

Структура сообщения об ошибке

На следующем рисунке показана общая для всех сообщений об ошибке структура подобного сообщения:



Составные блоки сообщений об ошибке и их функции

Составные блоки сообщений об ошибке выполняют следующие функции:

№	Название	Функция
1	Номер ошибки	Количество зарегистрированных ошибок с последовательной нумерацией
2	Идент. номер ошибки	Идентификационный номер ошибки
	Дата	Дата возникновения ошибки
	время	Время возникновения ошибки
3	Описание ошибки	Краткое описание ошибки с кодом ошибки
4	Сервисный номер	Телефон сервисной службы

Ошибки и необходимые действия по их устранению

В следующей таблице дается объяснение отображаемых на дисплее кодов ошибок:

Код ошибки	Идент. номер ошибки	Описание ошибки	Требуемые действия по устранению
E01.0	**33**	**OEB/OGB:** Недостаток воды в парогенераторе: **OES/OGS:** Недостаток воды	1. Открыть кран подачи воды 2. Обратиться в сервисную службу
E01.1	**34**	Уровень достигается слишком медленно: Слишком долгое время заправки парогенератора	1. Открыть кран подачи воды 2. Обратиться в сервисную службу

Код ошибки	Идент. номер ошибки	Описание ошибки	Требуемые действия по устранению
E02.0	**24**	Превышение температуры в электрораспределительной секции:	1. Очистить ворсовую решетку (дно рабочей камеры) 2. Обеспечить приток воздуха на дне аппарата 3. Обратиться в сервисную службу
E03.0	**29** **35** **72**	Отказ вентилятора / срабатывание термореле двигателя или ошибка в преобразователе частоты	1. Проверить предохранитель в здании. 2. Обратиться в сервисную службу
E04.0	**36**	Отказ дополнительного вентилятора: Сбой дополнительного вентилятора в электрораспределительной секции	1. Очистить ворсовую решетку (дно рабочей камеры) 2. Обеспечить приток воздуха на дне аппарата 3. Обратиться в сервисную службу
E05.x	**30** **52** **53** **54**	Отсутствует газ	1. Открыть газовый кран. 2. Дождаться наполнения газопровода (2x запустить Горячий воздух) 3. Обратиться в сервисную службу
E11.0	**23**	Перегрев термодатчика рабочей камеры	Обратиться в сервисную службу
E12.1 **E12.2** **E12.3** **E12.4**	**25** **26** **27** **28**	Перегрев датчика температуры ядра	Исправить положение датчика
E13.0	**20**	Перегрев термодатчика парогенератора	1. Промыть парогенератор. 2. Обратиться в сервисную службу
E14.0	**22**	Перегрев термодатчика байпаса	1. Проверить линию водоснабжения 2. Обратиться в сервисную службу
E15.0	**21**	Перегрев термодатчика конденсатора	1. Открыть кран подачи воды 2. Обратиться в сервисную службу
E21.0	**5**	Термодатчик рабочей камеры (B6) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу
E21.1	**14**	Термодатчик рабочей камеры (B6) - замыкание на корпус	Обратиться в сервисную службу
E22.1 **E22.2** **E22.3** **E22.4**	**6** **7** **8** **9**	Датчик температуры ядра (KTM) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу
E23.0	**2**	Термодатчик парогенератора (B4) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу
E23.1	**11**	Термодатчик парогенератора (B4) - замыкание на корпус	Обратиться в сервисную службу
E24.0	**4**	Термодатчик байпаса (B5) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу
E24.1	**13**	Термодатчик байпаса (B5) - замыкание на корпус	Обратиться в сервисную службу
E25.0	**3**	Термодатчик конденсатора (B3) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу

Код ошибки	Идент. номер ошибки	Описание ошибки	Требуемые действия по устранению
E25.1	**12**	Термодатчик конденсатора (B3) - замыкание на корпус	Обратиться в сервисную службу
E26.0	**1**	Защитный ограничитель температуры (B8) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу
E26.1	**10**	Защитный ограничитель температуры (B8) - замыкание на корпус	Обратиться в сервисную службу
E27.0	**19**	Защитный ограничитель температуры (B8) - перегрев	Обратиться в сервисную службу
E29.1 **E29.2** **E29.3** **E29.4**	**15** **16** **17** **18**	Датчик температуры ядра (KTM) - замыкание на корпус	Обратиться в сервисную службу
E33.0	**45**	Функциональный сбой парогенератора	Обратиться в сервисную службу для проверки и сброса настройки защитного ограничителя температуры N7.
E34.0	**46**	Отказ насоса DE: Насос не запускается	1. Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново 2. Отключить промывку парогенератора и обратиться в сервисную службу.
E83.0	**47**	Недопустимый алгоритм готовки	1. Заново составить программу готовки 2. Обратиться в сервисную службу
E89.1	**48**	Неверные данные в идентификационном модуле (IDM)	1. Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново 2. Обратиться в сервисную службу
E96.0	**30**	Ошибка связи	1. Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново 2. Обратиться в сервисную службу
E99.x	**32**	Общий сбой инициализации	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново

Устранение неисправностей - нарушений в работе

Ошибки и необходимые действия по их устранению

В следующей таблице описаны возможные нарушения в работе и способы их устранения:

Неисправность	Возможная причина	Необходимые действия / Подробнее ...
Неравномерное подрумянивание	Ненадлежащим образом закрыт всасывающий кожух	*Демонтаж и установка всасывающего кожуха* на странице 178
	Направляющая воздушная панель неправильно установлена или отсутствует	*Направляющую воздушную панель закрепить на навесной решетке*
	Слишком высокая температура рабочей камеры	Выбрать меньшую температуру рабочей камеры и увеличить время готовки
	Байпас засорен жиром	*Очистка байпасного измерительного отверстия* на странице 189 При необходимости обратиться в сервисную службу
Система в течение 10-20 сек. не реагирует на ввод данных.	Зависло программное обеспечение	В течение 5 секунд удерживайте нажатой ВКЛ/ВЫКЛ или на 5 секунд отсоедините устройство от сети
Невозможно включить или выключить устройство	ВКЛ/ВЫКЛ заблокирована на 3 секунды	Повторите попытку через 3 секунды.
Из-под устройства вытекает вода во время закрывания двери	При любой причине	**Внимание Опасность загрязнения**: Продукты питания, на которые попала эта вода, подлежат уничтожению.
	Засорение или уменьшение прохода сливной трубы	Проверить, при необходимости прочистить имеющуюся сточную систему При необходимости использовать стационарное соединение
	Стационарное соединение с канализационным сливом для устройств с системой CONVOClean	
	Засорен байпас	*Очистка байпасного измерительного отверстия* на странице 189
	Засорился или закрыт вытяжной патрубок	Устранить помеху
	Засорилось сливное отверстие устройства	Прочистить сливное отверстие
При работе вода впрыскивается в рабочую камеру	Неежедневно проводилась автоматическая промывка парогенератора.	*Опорожнение и промывка парогенератора* на странице 153
Вода остается в рабочей камере	Засорилось сливное отверстие устройства	Прочистить сливное отверстие
Черные пятна в рабочей камере	Неверное чистящее средство	Использовать средство CONVOClean forte для автоматической очистки Использовать средство CONVOClean forte или CONVOClean new для полуавтоматической очистки
	Слишком высокая жесткость воды	*Отрегулировать жесткость воды* на странице 22, на странице 29, на странице 33, на странице 26

Неисправность	Возможная причина	Необходимые действия / Подробнее ...
Неудовлетворительный результат очистки	Слишком малый напор воды	Проверить напор воды При необходимости принять меры по повышению давления
	Задана неверная степень загрязнения	Выбрать более высокую ступень очистки
	Используется неверное чистящее средство	Использовать средство CONVOClean forte для автоматической очистки Использовать средство CONVOClean forte или CONVOClean new для полуавтоматической очистки

9 Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Важные приемы управления пароконвектоматом

В данной главе мы покажем Вам некоторые приемы управления пароконвектоматом, которые пригодятся Вам при работе.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Безопасное открывание двери рабочей камеры	161
Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов)	163
Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах)	165
Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов	167
Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки	169
Загрузка напольных аппаратов	173
Хранение зонда для измерения температуры внутри продукта в настольных аппаратах	175
Хранение зонда для измерения температуры внутри продукта в напольных аппаратах	176
Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах	178
Демонтаж и установка всасывающего кожуха в напольных аппаратах	180
Удаление и установка крышки USB-порта	182
Оборудование для гриля (только в настольных аппаратах)	183
Очистка двойной стеклянной двери	185
Очистка гигиенического съемного уплотнения	187
Очистка байпасного измерительного отверстия	189
Очистка поддона для удаления влаги	192
Опорожнение поддона для сбора конденсата загрузочной тележки	194
Очистка ротора	196
Замена канистры с чистящим средством CONVOClean forte	197
Замена канистры с чистящим средством CONVOCare	198

Безопасное открывание двери рабочей камеры

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

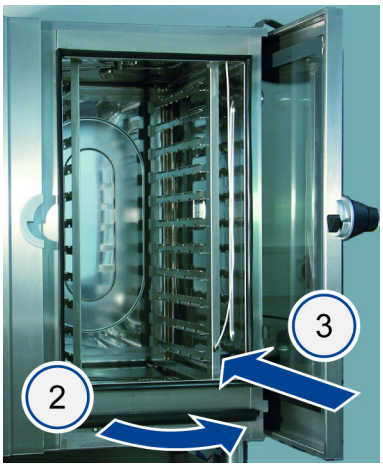
Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Безопасное открывание двери рабочей камеры

Для открывания двери рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Переместите дверную ручку в горизонтальное положение (1) и подождите немного, чтобы успел выйти пар.	
2	Поверните дверную ручку далее вверх (2) и медленно откройте дверь.	

Этап	Действия	Рисунок
3	Откройте дверь (2) и задвиньте ее назад в боковой части пароконвектомата (3).	

Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов)

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

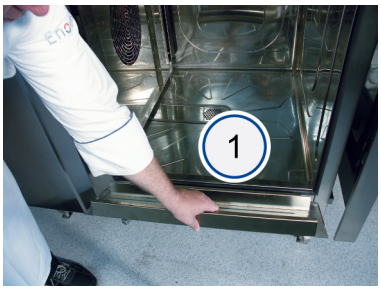
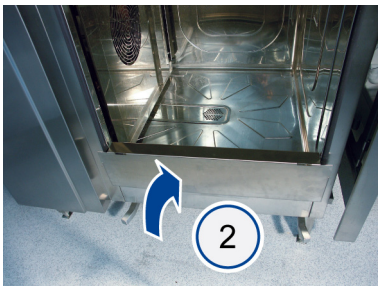
Назначение защитной перегородки для предварительного разогрева

Защитная перегородка для предварительного разогрева необходима в напольных аппаратах при выполнении следующих процедур:

- При предварительном разогреве без загрузочной тележки, так как в противном случае выходящим горячим паром могут быть обожжены руки и ноги.
- При автоматической очистке без загрузочной тележки, так как в противном случае возможно вытекание чистящих средств наружу и также возможен выход пара.

Установка защитной перегородки для предварительного разогрева

Для установки защитной перегородки для предварительного разогрева выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Навесить защитную перегородку (1).	
2	Откинуть защитную перегородку вверх (2).	

Извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева

Для извлечения защитной перегородки для предварительного разогрева выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Извлечь защитную перегородку с помощью ручки загрузочной тележки.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

Загрузка напольных аппаратов 173

Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах)

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

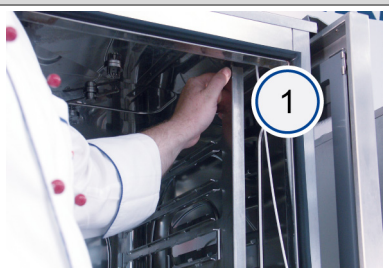
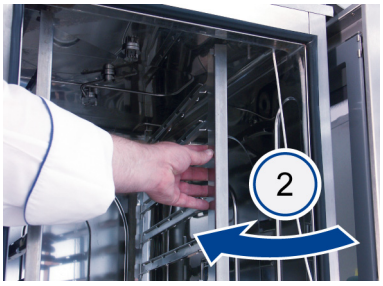
Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Демонтаж навесных решеток

Для демонтажа навесной решетки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Отсоедините пружины сверху и снизу (1).	
2	Повернуть навесную решетку внутрь рабочей камеры (2).	
3	Приподнять навесную решетку вверх и выдвинуть ее (3). **Внимание:** Следите за тем, чтобы не погнуть направляющие шины, так как в противном случае более будет невозможна надежная фиксация решеток, противней и емкостей.	

Установка навесных решеток

Для установки навесной решетки выполните действия в обратной последовательности.

Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Горячие жидкости

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

Проливание жидкой продукции приготовления может привести к обвариванию лица и рук.

- Посуду с жидкостями или с продукцией, разжижаемой во время приготовления, устанавливайте только на уровни лотков, расположенные ниже обозначенной при помощи предупредительного указателя "Горячие жидкости" на аппарате или на загрузочной тележке высоты (1,60 м). Только данные уровни лотков видны для всех операторов.
- Во время загрузки следите за тем, чтобы навесные решетки были надежно зафиксированы.
- Правильно введите емкости в U-образную направляющую шину навесных решеток. Не устанавливать емкости на верхнюю направляющую шину.
- Фиксировать транспортировочное крепление стеллажа с противнями на стеллажной тележке.
- Во время транспортировки закрывайте крышкой емкости с горячими жидкостями.
- Транспортировать горячие жидкости на стеллажной или загрузочной тележке только при закрытых крышках.
- Следить за тем, чтобы стеллажная или загрузочная тележка не опрокинулись.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Загрузка

Для загрузки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Откройте дверь рабочей камеры (1).	
2	Загрузите приготавливаемую продукцию на необходимые уровни лотков (2). **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы посуда с жидкостями или изделиями, разжижаемыми во время приготовления, находилась только на видимых для обзора уровнях.	

Извлечение готовой продукции

Для извлечения готовой продукции выполните следующие действия:

Этап	Действия
1	Откройте дверь рабочей камеры.
2	Извлеките готовую продукцию в горизонтальном положении.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Безопасное открывание двери рабочей камеры 161

Похожие темы

Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169

Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Горячие жидкости

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

Проливание жидкой продукции приготовления может привести к обвариванию лица и рук.

- Посуду с жидкостями или с продукцией, разжижаемой во время приготовления, устанавливайте только на уровни лотков, расположенные ниже обозначенной при помощи предупредительного указателя "Горячие жидкости" на аппарате или на загрузочной тележке высоты (1,60 м). Только данные уровни лотков видны для всех операторов.
- Во время загрузки следите за тем, чтобы навесные решетки были надежно зафиксированы.
- Правильно введите емкости в U-образную направляющую шину навесных решеток. Не устанавливать емкости на верхнюю направляющую шину.
- Фиксировать транспортировочное крепление стеллажа с противнями на стеллажной тележке.
- Во время транспортировки закрывайте крышкой емкости с горячими жидкостями.
- Транспортировать горячие жидкости на стеллажной или загрузочной тележке только при закрытых крышках.
- Следить за тем, чтобы стеллажная или загрузочная тележка не опрокинулись.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

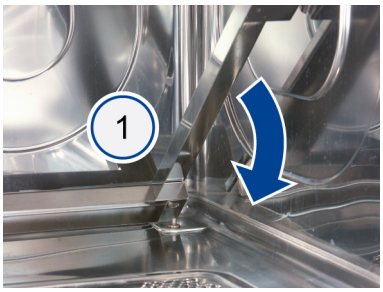
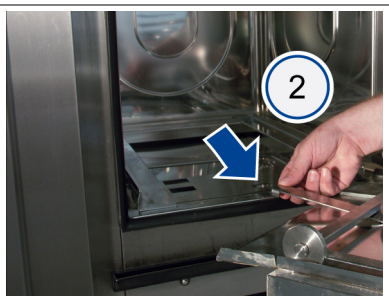
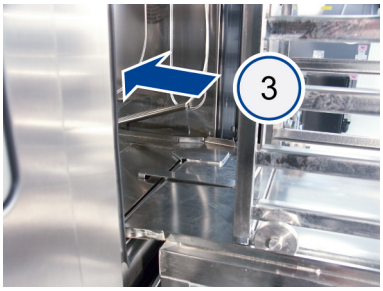
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Требуемые дополнительные принадлежности

Вам необходимы следующие дополнительные принадлежности:
- Стеллажная тележка;
- Стеллаж для противней или тарелок;
- Задвижная рамаю.

Загрузка с использованием стеллажной тележки

Для загрузки с использованием стеллажной тележки выполнить следующее:

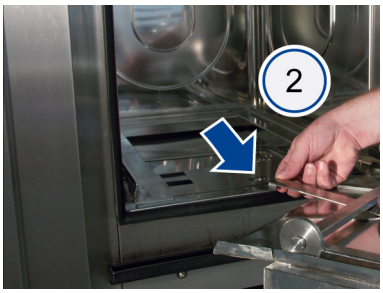
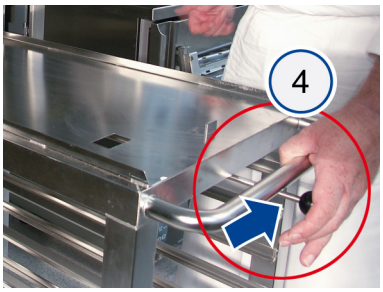
Этап	Действия	Рисунок
1	Демонтировать навесную решетку.	
2	Зафиксировать задвижную раму (1) и установить ее на дне аппарата.	
3	Разместить стеллаж на стеллажной тележке.	
4	Зафиксировать транспортировочное крепление.	
5	Загрузить стеллаж. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы посуда с жидкостями или изделиями, разжижаемыми во время приготовления, находилась только на видимых для обзора уровнях.	
6	Откройте дверь рабочей камеры.	
7	Закрепить стеллажную тележку на пароконвектомате (2) и привести в действие тормоз со стопорным устройством.	
8	Задвинуть стеллаж в рабочую камеру (3).	

Этап	Действия	Рисунок
9	Отпустить стопор (4) и откатить стеллажную тележку.	
10	Закройте дверь рабочей камеры.	

Извлечение готовой продукции

Емкости можно извлекать либо по отдельности, либо использовать стеллажную тележку.

Для извлечения готовой продукции с использованием стеллажной тележки выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Откройте дверь рабочей камеры.	
2	Закрепить стеллажную тележку на пароконвектомате (2) и привести в действие тормоз со стопорным устройством.	
3	Вытянуть стеллаж на стеллажную тележку.	
4	Зафиксировать транспортировочное крепление. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если транспортировочное крепление не зафиксировано, стеллаж может опрокинуться с тележки.	
5	Отпустить стопор (4) и откатить стеллажную тележку.	
6	Снять готовую продукцию со стеллажной тележки.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Демонтаж и установка навесных решеток (только в настольных аппаратах) 165

Похожие темы

- Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов . 167

Загрузка напольных аппаратов

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Горячий пар / испарения

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывать дверь рабочей камеры в соответствии с руководством пользователя и ни в коем случае не вставлять голову в рабочую камеру.
- При работе с напольным аппаратом устанавливайте защитную перегородку для предварительного разогрева, если во время предварительного разогрева в пароконвектомате не находится загрузочная тележка.

Горячие жидкости

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

Проливание жидкой продукции приготовления может привести к обвариванию лица и рук.

- Посуду с жидкостями или с продукцией, разжижаемой во время приготовления, устанавливайте только на уровни лотков, расположенные ниже обозначенной при помощи предупредительного указателя "Горячие жидкости" на аппарате или на загрузочной тележке высоты (1,60 м). Только данные уровни лотков видны для всех операторов.
- Во время загрузки следите за тем, чтобы навесные решетки были надежно зафиксированы.
- Правильно введите емкости в U-образную направляющую шину навесных решеток. Не устанавливать емкости на верхнюю направляющую шину.
- Фиксировать транспортировочное крепление стеллажа с противнями на стеллажной тележке.
- Во время транспортировки закрывайте крышкой емкости с горячими жидкостями.
- Транспортировать горячие жидкости на стеллажной или загрузочной тележке только при закрытых крышках.
- Следить за тем, чтобы стеллажная или загрузочная тележка не опрокинулись.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Загрузка напольных аппаратов с использованием загрузочной тележки

Для загрузки с использованием загрузочной тележки выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Загрузить загрузочную тележку. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы посуда с жидкостями или изделиями, разжижаемыми во время приготовления, находилась только на видимых для обзора уровнях.	
2	Откройте дверь рабочей камеры.	
3	Извлечь защитную перегородку для предварительного разогрева.	
4	Задвиньте загрузочную тележку до упора (1). **Внимание:** Опасность прищемления рук. Пользоваться ручкой.	
5	Снять ручку и повесить ее на левую боковую стенку.	
6	Закройте дверь рабочей камеры.	
7	Зафиксируйте ролики загрузочной тележки (2).	

Извлечение готовой продукции

Для извлечения готовой продукции выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Откройте дверь рабочей камеры.	
2	Снимите фиксацию роликов.	
3	Навесить ручку и вытянуть тележку наружу.	
4	Закройте дверь рабочей камеры.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Установка и извлечение защитной перегородки для предварительного разогрева (только для напольных аппаратов) 163

Хранение зонда для измерения температуры внутри продукта в настольных аппаратах

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Назначение

Если зонд для измерения температуры внутри продукта не используется в процессе готовки, его следует убирать. В противном случае возникает опасность повреждения датчика.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Складывание

Для сохранности зонда для измерения температуры внутри продукта выполнять следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Вставлять зонд в отверстие в навесной решетке.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169
- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов . 167
- Загрузка напольных аппаратов 173

Хранение зонда для измерения температуры внутри продукта в напольных аппаратах

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Назначение

Если зонд для измерения температуры внутри продукта не используется в процессе готовки, его следует убирать. В противном случае возникает опасность повреждения датчика.

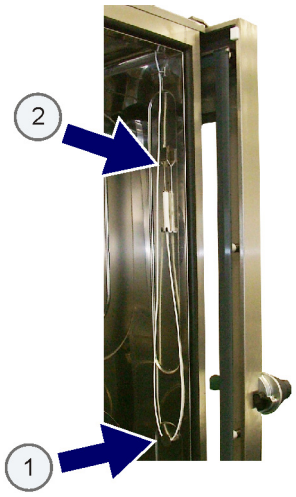
Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Складывание

Для сохранности зонда для измерения температуры внутри продукта выполнять следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Проводить кабель зонда вокруг кабельной направляющей (1).	
2	Вставлять зонд в держатель (2).	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169
- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов . 167
- Загрузка напольных аппаратов 173

Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

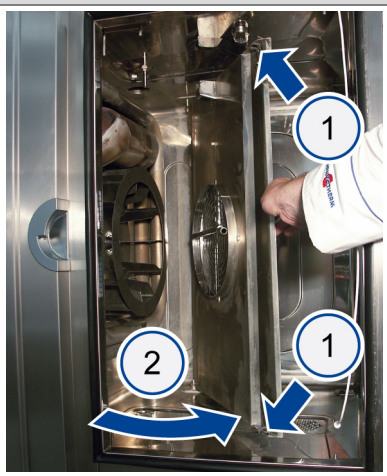
Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Подходящий инструмент, например, гаечный ключ для отсоединения пружин.

Демонтаж всасывающего кожуха

Для демонтажа всасывающего кожуха выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Ослабить с помощью инструмента фиксаторы сверху (1) и снизу (1) и откинуть всасывающий кожух внутрь рабочей камеры (2).	
2	Надавите всасывающий кожух вверх и вывесьте его (3).	

Установка всасывающего кожуха

Для установки всасывающего кожуха выполните действия в обратной последовательности.

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- Чистящие средства 154
- Очистка гигиенического съемного уплотнения 187
- Очистка байпасного измерительного отверстия 189
- Очистка поддона для удаления влаги 192
- Замена канистры с чистящим средством CONVOCare 198

Демонтаж и установка всасывающего кожуха в напольных аппаратах

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

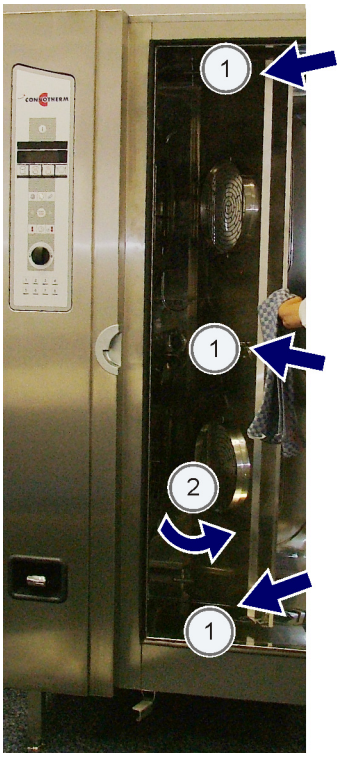
Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Подходящий инструмент, например, гаечный ключ для отсоединения пружин.

Демонтаж всасывающего кожуха

Для демонтажа всасывающего кожуха выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Ослабить с помощью инструмента фиксаторы сверху (1), посередине (1) и снизу (1) и откинуть всасывающий кожух внутрь рабочей камеры (2).	

Этап	Действия	Рисунок
2	Надавите всасывающий кожух вверх и вывесьте его (3).	

Установка всасывающего кожуха

Для установки всасывающего кожуха выполните действия в обратной последовательности.

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- Чистящие средства 154
- Очистка байпасного измерительного отверстия 189
- Очистка поддона для удаления влаги 192
- Замена канистры с чистящим средством CONVOCare 198
- Очистка гигиенического съемного уплотнения 187

Удаление и установка крышки USB-порта

Назначение

Крышку USB-порта следует удалять, если посредством USB-накопителя должны быть загружены новые изображения продуктов или новая книга рецептов.

При готовке крышка USB-порта всегда должна быть установлена, чтобы в электронную систему управления не мог проникнуть водяной пар.

Удаление заглушки отсека USB

Для удаления крышки выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок.
1	Извлеките резиновую заглушку для USB-накопителя с левой стороны.	
	Результат: Резиновая заглушка для USB-накопителя зафиксирована с правой стороны.	

Установка заглушки отсека USB

Для установки заглушки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок.
1	Вдавите резиновую заглушку в прорезь для USB-накопителя. Следите за тем, чтобы заглушка полностью закрывала прорезь по периметру.	

Оборудование для гриля (только в настольных аппаратах)

Ограничения в применении

Должны соблюдаться следующие ограничения в применении:
При открытой заглушке стока для жира аппарат не разрешается использовать:

- без постоянного подсоединения стока для жира;
- со стоком жидкости в открытую емкость под аппаратом;
- без достаточного количества воды в емкости для сбора жира.

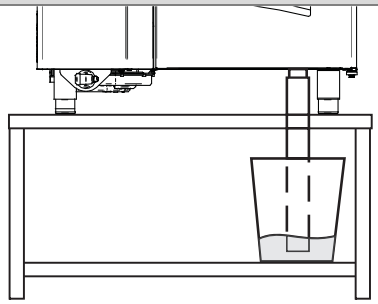
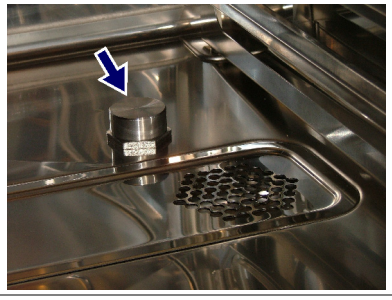
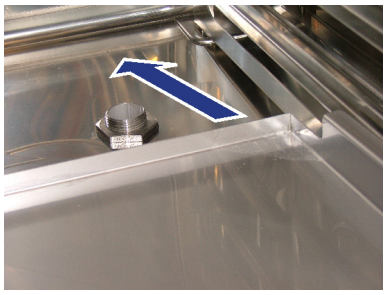
Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Подготовка оборудования для гриля

Для подготовки оборудования для гриля выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Налить в емкость для сбора жира воды прибл. на 5 см, чтобы отверстие шланга находилось под водой. Следить за наличием свободного стока в емкость для сбора жира. **Внимание:** Обязательно необходимо, чтобы в емкости для сбора жира всегда присутствовала вода (выше уровня шланга). В противном случае закрытая система в рабочей камере не будет функционировать.	
2	Открыть заглушку стока для жира в полу рабочей камеры.	
3	Вставить в аппарат поддон для сбора жира. **Внимание:** Сток поддона для сбора жира должен располагаться по центру над стоком для жира в полу рабочей камеры.	
4	Теперь оборудование для гриля подготовлено.	
5	Чтобы специи не смывались капающим жиром, использовать при жарке на гриле промежуточные противни.	

Очистка оборудования для гриля

Для очистки оборудования для гриля выполнить следующее:

Этап	Действия
1	Удалить из рабочей камеры поддон для сбора жира.
2	Закрыть заглушку стока для жира в полу рабочей камеры.
3	Теперь могут быть выполнены следующие работы: ▪ полуавтоматическая очистка; ▪ автоматическая очистка; ▪ (автоматическая или ручная) промывка парогенератора; ▪ промывка рабочей камеры ручным душем.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169
- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов . 167
- Загрузка напольных аппаратов 173

▶ Очистка двойной стеклянной двери

Горячий пар

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода из ручного душа попадает в горячую рабочую камеру, образующийся в ней пар может привести к ожогам.

- Производить очистку только после того, как рабочая камера остынет до температуры ниже 60 °C.

Поражение электрическим током

⚠ОПАСНО

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

Попадание воды на наружные элементы пароконвектомата может привести к короткому замыканию, а при контакте с пароконвектоматом - к поражению электрическим током.

- На разбрызгивайте воду на наружные элементы пароконвектомата.
- При эксплуатации на открытом воздухе используйте навес от дождя.

Опасность зажатия

⚠ВНИМАНИЕ

Опасность травмирования рук в результате зажатия

При очистке двери рабочей камеры и внутренней двери возникает опасность зажатия рук.

- С правой стороны двери рабочей камеры или внутренней двери следите за тем, чтобы рука не попала в пространство между дверью и упором.

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- бытовой стеклоочиститель

Очистка двойной стеклянной двери

Для очистки двойной стеклянной двери выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Открыть быстродействующий замок двойной стеклянной двери (1).	
2	Очистите двойную стеклянную дверь при помощи стеклоочистителя. Следите за тем, чтобы на стекле не оставалось царапин.	
3	Снова закройте двойную стеклянную дверь при помощи быстродействующего затвора (1).	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания 144
- Чистящие средства 154
- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 148
- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 151
- Очистка гигиенического съемного уплотнения 187
- Очистка байпасного измерительного отверстия 189
- Очистка поддона для удаления влаги 192
- Очистка ротора 196

Очистка гигиенического съемного уплотнения

Горячий пар

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода из ручного душа попадает в горячую рабочую камеру, образующийся в ней пар может привести к ожогам.

- Производить очистку только после того, как рабочая камера остынет до температуры ниже 60 °C.

Поражение электрическим током

⚠ОПАСНО

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

Попадание воды на наружные элементы пароконвектомата может привести к короткому замыканию, а при контакте с пароконвектоматом - к поражению электрическим током.

- На разбрызгивайте воду на наружные элементы пароконвектомата.
- При эксплуатации на открытом воздухе используйте навес от дождя.

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- бытовое мягкое моющее средство с нейтральным запахом
- мягкая тряпка
- инструмент не нужен

Очистка гигиенического съемного уплотнения

Для очистки гигиенического съемного уплотнения выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Снять гигиеническое съемное уплотнение вокруг двери рабочей камеры. Начинать с углов.	
2	Очистить гигиеническое съемное уплотнение с помощью моющего средства.	
3	Тщательно просушить гигиеническое съемное уплотнение.	
4	Установить съемное гигиеническое уплотнение на место. Начинать с углов.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания....144
- Чистящие средства....154
- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры....148
- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)....151
- Очистка двойной стеклянной двери....185
- Очистка байпасного измерительного отверстия....189
- Очистка поддона для удаления влаги....192
- Очистка ротора....196

▶ Очистка байпасного измерительного отверстия

Горячий пар

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода из ручного душа попадает в горячую рабочую камеру, образующийся в ней пар может привести к ожогам.

- ▶ Производить очистку только после того, как рабочая камера остынет до температуры ниже 60 °C.

Чистящие средства

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте . При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Химический ожог кожи

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения химического ожога кожи

Чистящее средство CONVOClean forte вызывает химические ожоги при прямом контакте или при работе с канистрами с данным чистящим средством.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean forte в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевайте защитную одежду, защитные рукавицы и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Поражение электрическим током

⚠ОПАСНО

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

Попадание воды на наружные элементы пароконвектомата может привести к короткому замыканию, а при контакте с пароконвектоматом - к поражению электрическим током.

- ▶ На разбрызгивайте воду на наружные элементы пароконвектомата.
- ▶ При эксплуатации на открытом воздухе используйте навес от дождя.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:
- чистящее средство CONVOClean forte в распылительном баллончике;
- щетка-ершик

Использование распылительного баллончика

При использовании распылительного баллончика обратите внимание на следующие моменты:
- Если распылительный баллончик не используется, никогда не оставляйте его на длительное время под давлением. Медленно отверните головку насоса, чтобы выпустить сжатый воздух.
- Еженедельно производите промывку распылительного баллончика.
- После каждого применения промойте сопло, удлинение сопла и патрубок сопла.

Очистка байпасного измерительного отверстия

Для очистки байпасного измерительного отверстия выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Демонтировать или откинуть всасывающий кожух.	
2	Впрыснуть в байпасное измерительное отверстие средство CONVOClean forte.	
3	Прочистить байпасное измерительное отверстие ершиком.	
4	Смыть чистящее средство ручным душем.	
5	Установить на место всасывающий кожух.	
6	Не закрывайте полностью дверь рабочей камеры, а просто прикройте ее.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах 178

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания 144
- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 148
- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 151
- Чистящие средства 154
- Очистка двойной стеклянной двери 185
- Очистка гигиенического съемного уплотнения 187
- Очистка поддона для удаления влаги 192
- Очистка ротора 196

▶ Очистка поддона для удаления влаги

Чистящие средства

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте . При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Химический ожог кожи

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения химического ожога кожи

Чистящее средство CONVOClean forte вызывает химические ожоги при прямом контакте или при работе с канистрами с данным чистящим средством.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean forte в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевайте защитную одежду, защитные рукавицы и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Чистящее средство CONVOClean new / forte в распылительном баллончике

Внимание: Не использовать другое чистящее средство.

Использование распылительного баллончика

При использовании распылительного баллончика обратите внимание на следующие моменты:

- Если распылительный баллончик не используется, никогда не оставляйте его на длительное время под давлением. Медленно отверните головку насоса, чтобы выпустить сжатый воздух.
- Еженедельно производите промывку распылительного баллончика.
- После каждого применения промойте сопло, удлинение сопла и патрубок сопла.

Очистка поддона для удаления влаги

Для очистки поддона для удаления влаги выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Демонтировать или откинуть всасывающий кожух.	
2	Извлечь крышку поддона для удаления влаги.	
3	Освободить поддон и сток от остатков пищевых продуктов.	
4	Распылить на поддон и его крышку средство CONVOClean new / forte и дать ему подействовать.	
5	Тщательно промыть поддон и его крышку ручным душем.	
6	Установить на место крышку поддона.	
7	Снова установить или вернуть в исходное положение всасывающий кожух.	
8	Не закрывайте полностью дверь рабочей камеры, а просто прикройте ее.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Демонтаж и установка всасывающего кожуха в настольных аппаратах 178

Похожие темы

План очистки и технического обслуживания 144
Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 148
Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 151
Чистящие средства 154
Очистка двойной стеклянной двери 185
Очистка гигиенического съемного уплотнения 187
Очистка байпасного измерительного отверстия 189
Очистка ротора 196

Опорожнение поддона для сбора конденсата загрузочной тележки

Горячие жидкости

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

Проливание горячих жидкостей может привести к ожогам рук и ног.

- Прежде чем опорожнять поддон для сбора конденсата, давать жидкости в поддоне остыть.

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов из-за высокой температуры загрузочной тележки

Прикосновение к загрузочной тележке сразу после процесса готовки может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

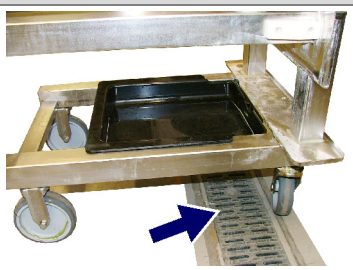
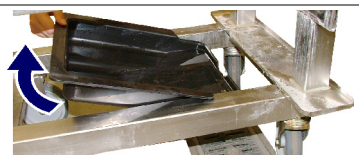
Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Поддон для сбора конденсата наполнен.
- На загрузочной тележке отсутствуют продукты, и она удалена из рабочей камеры.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

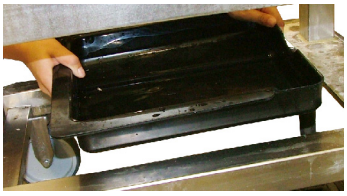
Опорожнение поддона для сбора конденсата в сточный желоб

Для опорожнения поддона для сбора конденсата выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Установить загрузочную тележку над сточным желобом.	
2	Сместить поддон для сбора конденсата немного назад.	
3	Слить конденсат из поддона в сточный желоб.	

Опорожнение поддона для сбора конденсата в сточное отверстие

Для опорожнения поддона для сбора конденсата выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Снять поддон для сбора конденсата с загрузочной тележки.	
2	Слить конденсат из поддона в сточное отверстие.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Загрузка настольных аппаратов с использованием стеллажной тележки 169
- Безопасное открывание двери рабочей камеры 161
- Загрузка настольных аппаратов / извлечение готовой продукции из настольных аппаратов . 167
- Загрузка напольных аппаратов 173

Очистка ротора

Горячие поверхности

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- нет

Очистка ротора

Для очистки ротора выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Отвинтить ротор (1).	
2	Очистите ротор в посудомоечной машине.	
3	Снова вверните ротор на место.	
4	Проверьте легким толканием его свободный ход.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания 144
- Чистящие средства 154
- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 151
- Очистка двойной стеклянной двери 185
- Очистка гигиенического съемного уплотнения 187
- Очистка байпасного измерительного отверстия 189
- Очистка поддона для удаления влаги 192

Замена канистры с чистящим средством CONVOClean forte

Химический ожог кожи

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность получения химического ожога кожи

Чистящее средство CONVOClean forte вызывает химические ожоги при прямом контакте или при работе с канистрами с данным чистящим средством.

- Не вдыхайте распыляемый туман.
- Избегайте попадания средства CONVOClean forte в глаза и на кожу.
- Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- Надевайте защитную одежду, защитные рукавицы и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

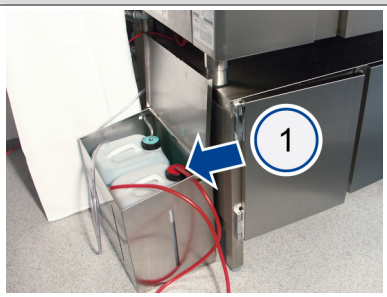
Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- запасная канистра со средством CONVOClean forte

Замена канистры с чистящим средством CONVOClean forte

Для замены канистры с чистящим средством CONVOClean forte выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Удалить пробку сменной канистры со средством CONVO-Clean forte (1).	
2	Отделить подающий шланг с трубкой от пустой канистры.	
3	Вставить подающий шланг с трубкой в сменную канистру и привинтить его.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 151

Замена канистры с чистящим средством CONVOCare

Чистящие средства

⚠ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте . При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- Не вдыхайте распыляемый туман.
- Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Пустую канистру CONVOCare
- концентрат CONVOCare (0,5 л);
- достаточное количество мягкой воды (9,5 л).

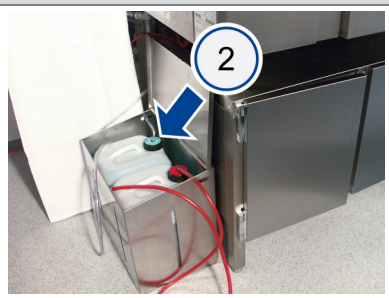
Смешивание CONVOCare

Для предотвращения нежелательного образования пены при смешивании концентрата CONVOCare с водой действуйте следующим образом:

Этап	Действия
1	Открыть пустую канистру и сначала влить в нее 9,5 л мягкой воды.
2	Добавить в воду 0,5 л концентрата CONVOCare.
3	Закрыть канистру и хорошо перемешать оба компонента путем встряхивания канистры.

Замена канистры с чистящим средством CONVOCare

Для замены канистры с чистящим средством CONVOCare выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Отделить подающий шланг с трубкой от пустой канистры для CONVOCare (2).	
2	Вставить подающий шланг с трубкой в полную канистру и привинтить его.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 151

CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

easyTOUCH

7017166_00 02/10

Право на технические изменения сохраняется.

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstrasse 35
D-82436 Eglfing

Тел. +49 (0) 8847/67-0
Факс +49 (0) 8847/414
info@convotherm.de